

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથોત્થય

[ગુજરાતી કૉપીરાખિટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૭૨૭૫ વર્ગીક

પુસ્તકનું નામ પત્રવાજ તથા લયજાલ સંગ્રહ

ત્રિષય ૬૩૩



પકવાન.

તથા વ્યંજન સંગ્રહ.



૧૯૬૧.



બનાવનાર તથા પ્રગટ કરનાર

ગીરનારાં કાળીદાસ કામેશ્વર જાની મુખીયાળ
સાયેરા લીલાધરજી નથુભાઈ મુખીયાળ.

મુબમુ.



કીમ્મત રૂ. ૧-૪-૦



ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
ગુજરાત સાહિત્ય સંગ્રહ
૧૨૬૨
૧૯૨૨

સર્વ હિત કર્તાઓએ સ્વાધિન રાખ્યા છે.
“ભારતીયન” પ્રિન્ટિંગ, પ્રેસ કાન્યાદેવી બોડ
સુબંધ.

પ્રસ્તાવના

આ વિષયનાં ગુજરાતી ભાષામાં બીજાં પણ કોઇ પુસ્તક અહીંર પડ્યાં હશે પણ આપણા ગુજરાતી તેમજ વૈષ્ણવ ભાષ્યોને અહીં ઉપયોગી થઇ પડે એવી આશાથી હમને કેટલોક ભાષ્યોએ સૂચના કરવાથી અમે આ પુસ્તક તૈયાર કર્યું છે; કે જેમાં તે સર્વ પુસ્તકો કરતાં વધારે પદવાજ અન્નપવાની રીતો દાખલ કરવામાં આવી છે.

આ પુસ્તકમાં પ્રથમ રસોઇનો પ્રકાર દાખલ કરેલો છે. બીજો દુધની વસ્તુઓ માટે લખાયેલો છે. અને ત્રીજો શીઠાઈ સંબંધી નાખવામાં આવ્યો છે. ત્રીજા પ્રકારના અનુસંધાનમાં અથાણાં, ચીવડા, ચુરણો, દવાઓ તથા સુરખતોની રીતો નાખવામાં આવી છે. તે સહુ વસ્તુઓમાં ઘેવર, આખર, અંદકલા, ઉપરેટા, સાટા વિગેરે જે મેદાની બનાવવાની બીજો છે. તેમાં મેદો જેને બળારનો કામ આવતો હોય તેણે તે સુખડાંથી ચણી ધોએલો મેદો વાપરવો અને જેને બળારનો મેદો કામ ન આવતો હોય તેણે ધજીને પાણીથી ભીંજવી દળીને લુંગડે ચણી ઉપયોગમાં લેવો; અગર દુધમાં ભીંજવી કરવો. પણ દુધમાં ભીંજવે તેમાં મેદો આવે જાય છે. માટે તે વસ્તુ સુંદર થતી નથી. વાસ્તે પાણીથી ભીંજવેલ મેદો જણે ભાગે વાપરવો અગર પીસી ઘજીને મેદો વાપરવો, તો તે મેદો સુપેતાઈમાં વધારે છે. તેથી તેની સામગ્રી બહુ સારી થાય છે. ધાયેલા મેદાને ઠંડાણે પીસી ધજીને મેદો ફેલીક વસ્તુમાં ચાલે છે. પણ ફેનીમાં ચાલેજ નહીં. ફેનીમાં તો પીસી ધજી પણ પાણીથી ભીંજવીનેજ બનાવવો તે મેદો વાપરવો તે ફેનીને તાર ચાલે અને સારી થાય. ફેની એટલે સમફેની (સુતરફેની) અને મસુખ તથા હલવો હલવાઈમાંજ કરવાં તે શિવાય બીજાં વાસણમાં સુધરે જ નહીં અને જે કંઈ વસ્તુ કરવી હોય તે પુસ્તકમાં વાંચી તથા સંદેશો તમામ તૈયાર કરી તેપછી શરૂઆત કરવી અને તે ત્રીજા પ્રકારમાં (નાગરી) વસ્તુઓ પણ સાથે લખાણી છે. પણ તેમાં તમામ જાતનાં જે રાગજ છે અને મોહનથાળ છે તે નાગરીમાં ચાલે છે. પણ તે અનસખડીના વિષયમાં લખેલા છે; તેથી તે અનસખડી નહીં જાણતા નાગરી જાણવી અને આ અમારા લખાણમાં જે થી નાખવાનો સુખાર લખેલો છે તે બરોબર પણ

કાંઈ થોડી વસ્તુ કરવી હોય તો ધી વિશેષ જોષએ અને વધારે કરવી હોય તો લખાણથી પણ થોડું વધારાય છે. અમારે લખાણ વાંચી પ્યાત જોઈયાડી તે વિષયનો સત્વ અનુકરણ માણસ હશે તો પણ તે જે વસ્તુ કરવા ધારશે તે કરી શકશે.

આ પુસ્તક તે અમારો પ્રથમ પ્રયાસ છે; મોટે ભાગે તેમાં કંઈ શુદ્ધ અશુદ્ધ હોય અંગૂઠા બૂલચુક હોય અથવા તો કંઈ શરૂ સુકડી થઈ ગયું હોય તો તે માફવામાં લેવા કરશે અને અમને ત્રણી જણાવશે એવી અમને આશા છે.

આ પુસ્તકમાં અમે મર્યાદા વાપરેલાં છે પણ કાલ દેવકાર્યમાં કાંઈએ મર્યાદા વાપરવાં હોય તો તે જગ્યાએ કાળાં મરી વાપરવાં. અસ્તુ.

અનાવનારા,

ગીરનારા મુખીયાજી કાલીદાસ કામેશ્વર
તથા.

સાંચોરાં , , 'લીલાધર નાથુભાઈ



અપૂર્વ લાભ મળે છે !

“ભારત જીવન” અરધે લવાજમે એટલે વર્ષના.
રૂ. ૨-૬-૦ પોષ્ટેજ સાથે.

* * દશ રૂ. સુધીના પગારદાર મેહેતાજીઓ, વિશાળમાં વિદ્યા-
ર્થીઓ તથા સાધારણ સ્થિતિના મીથુઓને ફક્ત હિંદુસ્તાનના પવિત્ર
દેવાલયોની ખાવીસે જીપીઓની બેટ સાથે “ભારત જીવન” અરધે
લવાજમે મળશે.

ચાર બેટોનો લાભ !

ચાલુ વરસનાં ગ્રાહકોને ખાસ મેહુડી બેટોનો લાભ.
હિંદુસ્તાનનાં પવિત્ર દેવાલયોનાં ચિત્રો, હિંદુસ્તાનનાં શુભેચ્છ-
કોનાં ચિત્રો, ‘શિવાજી’ મહારાજની છબી સાથેનું ચાંદીનું
લોકેટ, પચાસ નવલ કથાઓ, એક કેલેન્ડર ઉપરાંત.

શ્રી યોગેશ્વર વાશિષ્ઠ.

તત્ત્વજ્ઞાનના જ્ઞાસુઓ માટે સર્વોત્તમ અને અમૂલ્ય ગ્રંથ (આ
ગ્રંથ મોળાટીકીટ પુરી થયેથી) આપવામાં આવશે.

આખા હિંદુસ્તાનમાં લોકપ્રીય થઈ પડેલું માસિક પત્ર.

ભારત જીવન.

આ માસિક પત્રમાં રાજ્યદારી, સંસારિક, ઐતિહાસિક લેખો,
કાવ્યો, જીવનવૃત્તાન્તો, પતિવ્રતા શુરી રાજમુતાશીઓ અને શુરવીર
રજપુતોનાં ચરિત્રો ઇત્યાદિ ઉત્તમ લેખો પ્રકટ થાય છે.

ચાલુ વર્ષ ત્રીજાના ગ્રાહક થનારને તૈયાર છે તેટલી બેટો તરતજ
આપવામાં આવે છે. ભારત જીવન માસિક પત્ર એવું રમિષ્ છે કે એક
વખત વાંચવા પછી તેને હમેશાં સંગ્રહ કરવાની પ્રવ્રણ ધર્યા થાય છે.
જાયા ચીકણા વિલાયતી કાગળ ઉપર સ્વચ્છતા પૂર્વક છપાય છે. ૩૨
મોટા પાનાના માસિકનું મૂલ્ય ફક્ત રૂ. ૨-૬-૦ પોષ્ટેજ સાથે બેટોનું
પોષ્ટેજ વી. પી. ખર્ચ જુદું. ખુલાસા તથા અમારા પુસ્તકો માટે મોટા
હિંદુસ્તાન મંજીવો પત્રવ્યવહાર મેનેજરને સરનામે.

અધ્યાત્માદી રામચંદ્ર મેહેતા.

મેનેજર-ભારત જીવન અને વાર્તા વિનોદ કાલ્યાણેવી રોડ-મુંબઈ.

પ્રત્યેક લાઠીએરીઓમાં રાખવા લાયક

તથા વિદ્યાર્થીઓને ઇનામ આપવા લાયક !

દેશી રાજ, મહારાજા અને ઠાકોરે સાહેબો વિગેરેનાં
૩૦ ચિત્રો સહિત.

ધણાં થોડાં પુસ્તકો છે તો તાકીદ ખરીદો!!

દિલ્હી દરબાર.

આ પુસ્તકમાં નામદાર શેહનશાહના રાજ્યોરોહણ પ્રસંગે
દિલ્હીમાં ભરવામાં આવેલા ભવ્ય દરબારમાં અનેલા પ્રત્યેક અનાવેલું,
પ્રત્યેક તંબુઓનું, દરબાર સ્થળનું, ભાપણો, લાઘટ, આતશમાળી, ફૂટબોલ,
ખાણાઓ, કુતિર લદાઈ, લાઘટ રેલવેઓ, સ્વારીની રચના, પ્રદર્શનના સ્થળની
રચનાની, દેશી કારીગરીની અનાવેલી પ્રત્યેક વસ્તુઓનું, રાજા મહારાજાઓની
એઠકનું, દિલ્હીની પ્રાચિન અર્વાચિન સ્થિતિનું, ચાંદ, ખિત્તઓ,
જલસા, દરબાર ખર્ચનું સૂપણું મૂલ્યન પ્રકટ કરવામાં આવ્યું છે.

તેમજ નામ. શેહનશાહ, શેહનશાહ આનું, ડયુક અવોડયેસ આફ
કેનાટ, લોર્ડ કિચનર, નામ. નિઝામ, વડોદરા, ભાવનગર, કચ્છ, ઇન્દોર,
જુનાગઢ, પોરબંદર, લીંબડી, ગોંડળ, કાશ્મિર, કુપુરથલાં, જયપૂર,
ઘણાપુર, જ્વાલિયર, ત્રાવણકોર, વિગેરે દેશી રાજ્યના માનવંતા
રાજ્યકર્તાઓ, તથા નામ. આગાખાન, જરટીસ બદરદીન તૈયબજી,
જુમામસજીદ તથા કુતુબમિનાર જેવી ૩૦ છબીઓ આપવામાં આવી છે

જેઓ દિલ્હી દરબાર નજરે જોઈ શક્યા નથી તેવી રાજ્યભકત
પ્રજા માટે આ પુસ્તક બહુ ઉપયોગી છે. ઉંચા ગ્લેઝડ કાગળો ઉપર,
સુંદર પાકો પુઝાં, સોનેરી નામો સહિત પ્રકટ થયું છે.

મુલ્ય ફક્ત રૂપિયો એક પોસ્ટેજ જુદું.

• ડાહ્યાલાલ રામચંદ્ર મહેતા.

મહેજર ભારત જીવન કાલખાંદેવી રોડ-મુંબઈ.

અનુક્રમણિકા.

મુકાર.પહેલો.

- પાનું ૧-ચોખા ભાત, બેગણુભાત, વઢીભાત, ચણાભાત એટલે ચોલા-
ભાત, વટાણાભાત.
- ૨-લીલા ચોરાભાત, લવિંગભાત, આદાભાત, ખાટાભાત,
દહી ભાત.
- ૩-મીઠા ભાતની વીગત, મેવાભાત, અમરેસભાત, નારંગીભાત.
- ૪-અડધુચાં ભાત, કેળાં ભાત, દુધી ભાત, શીખંડભાત, ખીચડી
મગની દાળની.
- ૫-ખીચડી ચોખા મગની, તુવરની દાળની ખીચડી, ખીચડો.
- ૬-મીઠો ખીચડો કરવાની રીત, રોટલી ધણીની.
- ૭-એ પડી રોટલી, મીસી રોટલી, જવ તથા ચણાની રોટલી,
મગના લોટની રોટલી, અડદની રોટલી, ફેના રોટલી.
- ૮-ભરમા રોટલી, વેસણુની રોટલી, ત્રિગડાના ટીકડા.
- ૯-તુવરની દાળની પુરણ પોળી, તુવરની દાળની ખાંડની પુરણ
પોળી, ચણાની દાળની પુરણ પોળી.
- ૧૦-સુરજ રોટી, ઢોકળાં, મગની દાળનાં ઢોકળાં.
- ૧૧-ધર્જી ચણાના ટીકડા, બાજરીનાં ઢેબરાં (એ જાતનાં) બાજરીના
લોટ તથા મુળાનાં ઢેબરાં, બાજરીના રોટલા.
- ૧૨-ધર્જીના લોટ તથા ગોળનાં ઢેબરાં, અરવીની પુરણ પોળી, ચણા-
ની દાળનાં અમણ ઢોકળાં.
- ૧૩-વેસણુનાં ઢોકળાં, વેસણુની ઢોકળી, મીઠી ખંડરી, પતેલી.
- ૧૪-પાનકી, મેથી ભાજી તથા ચણીના લોટનાં મુઠીયાં.
- ૧૫-દુધીનાં મુઠીયાં, ભુરાં કાહોળાનાં મુઠીયાં, કાખીનાં મુઠીયાં.
- ૧૬-મોરસની ભાજીનાં મુઠીયાં, રવાની બાટી, ગોળની બાટી, આદા
ની બાટી.
- ૧૭-બાટી ધર્જીના લોટની. ચીલાં અથવા પ્રડાં મગની દાળનાં પ્રડાં.

પાનું

૧૮-અડદની દાલનાં પુડાં, ધજીનો લોટ તથા ગોળના પુડાં, ધજીનો લોટ તથા ખાંડના પુડાં, વેસણના ગાંઠીયા.

૧૯-ઝીંણી સેવઃ (ઝારાથી બનાવવાની) ચોળા ફળી, પતરવેલીયાં.

૨૦-રીંગણનાં લેણ્યાં, તુરીયાનાં લેણ્યાં, કેળાનાં લેણ્યાં, ખોરનાં લેણ્યાં.

૨૧-કેરીનાં લેણ્યાં, કાળાનાં લેણ્યાં, તાપ્તરવેલીનાં પાનનાં લેણ્યાં, મેદાની સેવ.

૨૨-સેલેરીયાં (વેગણનાં), ટીંડોરાનાં, પરવલની, કાચાં કેળાનાં,

૨૩-આલુનાં, મુળાનાં, કરેલાનાં, ભીંડાનાં ચંભારીયાં (અથવા રવિયાં)

૨૪-તુરીયાનાં (સ્વષ્ટ્યાં) ઢીંચીયું, અરબી અથવા પંચરસી શાક.

૨૫-વેગણ પડીતું શાક, રીંગણ તથા બટેટાનું શાક; રીંગણ તથા સ્તાળુનું શાક.

૨૬-રીંગણ મેથીનું શાક, રીંગણ તથા બટેટાનું શાક, રીંગણ તથા

ગાંઠીયાનું શાક, રીંગણ તથા ચણાની દાળનું શાક, રીંગણ તથા વાલોરનું શાક.

૨૭-રીંગણ તથા ડામરીનું શાક, રીંગણ તથા લેકરીનું શાક.

રીંગણમાં દહીં નાખીને શાક, રીંગણનું ભડક અથવા ઝેરો, બેંગણનાં ગુજ્જ.

૨૮-બટેટાનું શાક, બટેટાનું ઢીલું શાક, બટેટાની શેવ, બટેટાનું શાક.

૨૯-સ્તાળાનું શાક ઢીલું, ગુવારનું શાક, ગુવાર તથા કાળાનું શાક, ગુવાર, તુરીયાં તથા ભીંડાનું શાક.

૩૦-ચોળા ફળીનું શાક, ચોળાફળી તથા થપેલીનું શાક, અગથીયાની સીંગનું શાક, સરગવાની સીંગનું શાક.

૩૧-વાલોરનું શાક, પાંદડીનું શાક, સુરણનું (બે જાતનું શાક)

૩૨-અળવીનું શાક, મુળાનું શાક, કાખીનું શાક, કાખી તથા ચણાની દાળનું શાક.

૩૩-કાખી તથા દોકળીનું શાક, ભીંડાનું શાક, (ત્રણ જાતનાં.)

૩૪-પરવલનું શાક, કાંટોળાનું શાક, કાચા કેળાનું શાક, પાકાં કેળાનું શાક, ખડબુચાનું શાક.

૩૫-સીલડા તથા ગુવારનું શાક, ચીલડાં તથા ચણાની દાળનું શાક, તુરીયાનું શાક, કાકડીનું શાક, ગલકાળું શાક.

૩૬-ગુમખડાનું શાક, કારેલાં અને ચણાની દાળનું શાક.

યાનું

૩૭-કોળું તથા ચણાની દાળનું શાક, ખોરનું શાક, આલકું
શાક, દુધીયાનું શાક, દુધીયાં તથા ચણાની દાળનું શાક,
તાંદલગ્રની ભાજી તથા કારેલાનું શાક.

૩૮-ચીચોડનું શાક, માલિકાંકણાનું શાક, ડાંબાનું શાક, કેરડાનું
શાક, તદિલગ્રની ભાજીનું શાક,

૩૯-મેથીમી ભાજી, બથવાની ભાજી, ખૂરની ભાજી, ખોરસની
ભાજી, ખોરસનાં છૂટીયાં.

૪૦-અરગલીની ભાજી, સંખાવલીની ભાજી રાઈની તથા સરસવંતી
ભાજી, કરંલીની ભાજી, ચણાની ભાજી તથા મગની દાળનું
શાક, કમળની લીલી જડનું શાક.

૪૧-ખાટા રાજગરાનું શાક, અળવીનાં પાનની ભાજી, અળવીનો
ડાખલીનું શાક, કાચી કેરીનું શાક.

૪૨-પપ્પણનું શાક, ફનસ કાચાનું શાક, પાકેલાં ફનસની ગોટલીનું
શાક, કેળાના પોટાનાં પુલનું શાક, અધકચાં કેળાં તથા એ
પાંદડાંની મેથીની ભાજીનું શાક.

૪૩-પકોડીનું શાક, ચુદાનાં સંભારીયાં પડોરાનું શાક.

૪૪-કઠોળ-વાલ, વાલની દાળ, મગની દાળ છુટી.

૪૫-ચણાની છુટી દાળ, મગની અંકોડી, અંકોડી તથા કાકડીનું
શાક, મગનાં વધારીયાં, આખા અંદડ,

૪૬-ચણા, લાલ તથા વટાણા, લીલા તથા સફેદ વટાણા, ચોખ્ખા
ઓરીયાં વધારેલાં.

૪૭-ખીજડાની કરીનું તથા છોકર અથવા સેંગરીનું શાક. છુટા
મગ, તુવેરની દાળ, તુવેરની હચકાલી દાળ અને ઓસામણ

૪૮-તૈલગી કટ, અડદની દાળ,

૪૯-અડદની કણી દાળ, ત્રેવટી દાળ, મગની જડેલી દાળ, મગની
ફેાતરાંવાળી દાળ, મગ મેથી.

૫૦-મેથી દાણાનું શાક, ચણાની દાળ, કઢી.

૫૧-સરગવાની સોંઝાની કઢી, પકોડીની કઢી, પુદીની કઢી, પતર-
વેલીયાંની કઢી, કાકમની કઢી.

૫૨-મીઠી કઢી, તીખી કઢી, ખાટી

૫૩-ખાટી ખીજી જાતની, મરચાંનું શાક.

૫૪-મરચાંના હવેલ્યાં (ઢૂવેલાં) મુળાનું શાક, ઢોસીના લાકુ,

પાતું

૫૫-રોટલાના લાકુ, કંસાર બાટ, બરશી ચુરમુ.

૫૬-મગની દાળની વડી, ચોળાની દાળની વડી, અડદની દાળની વડી, તલ વડી.

૫૭-અડદની દાળનાં વડાં, મગની દાળનાં મગોડાં, મુંગની દાળની કચોરી, અડદની દાળની કચોરી, મેદાની સેવ.

૫૮-પાપડ અડદના, મગ તથા અડદના પાપડ. મગની દાળના પાપડ.

પ્રકાર બીજો.

દુધના પ્રકારની રીત.

૫૯-ત્રીગડાનો મનોરની રીત ઢીંધડાં કરવાની રીત, પીસ્તાની બલેબીની રીત,

૬૦-નારંગીની બરશીની રીત, નારંગીની બીજ રીત, નારંગીની તુવાપુરી કરવાની રીત.

૬૧-નારંગીની તુવાપુરી કરવાની બીજ રીત, નારંગીના શીરાની રીત.

૬૨-કાચી કેરીના શીરાની રીત, પીસ્તાનો શીરો કરવાની રીત, બદામનો શીરો કરવાની રીત, બદામના શીરાની બીજ રીત.

૬૩-ગુલકંદની રીત, સેવતીના ફુલનો ગુલકંદ કરવાની રીત, અનાસના સરખતની રીત.

૬૪-ધારી કરવાની રીત, આંખાના શીરાની રીત.

૬૫-સકરીઆના શીરાની રીત, માધુરીના ફુલના શીરાની રીત, ગુલાબના ફુલનો શીરો, આમળાનો મુરખો.

૬૬-કાચી કેરીનો મુરખો કરવાની રીત, બીલાના મુરખાની રીત, અગુરના સરખતની રીત.

૬૭-અનારનું સરખત, લીંબુનો સીકંજ કરવાની રીત, પેઠાના મુરખાની રીત, નાસપાતળો મુરખો.

૬૮-સફરમંદના બીલસાઈ, ખડખડાનું બીલસાઈ, માવો કરવાની વિગત. બરશી કરવાનો માવો કરવાની રીત.

૬૯-મરશી કરવાની રીત, બીલસાઈ કમરકતું કીસમીસનું બીલસાઈ.

પાત્રું

૭૦-પાકા કેળાનું બીજાસાં, દુધના છુદીના લાકુ, બદામની બરરી.

૭૧-બરરી આલુની, કંદની, બરરી સુરણની.

૭૨-બરરી દહીંની, ખડખડાની બરરી, દુધીની બરરી.

૭૩-નારંગીની બરરી, આંબાના રસની બરરી, આંબાની બીજ
બરરી, પીસ્તાની બરરી.૭૪-બદામનો શીરો, આંબાના રસનો શીરો, નારંગીનો શીરો,
કાચી કેરીનો શીરો, નારંગીનો મનોર.૭૫-કાચાં કેળાંનો મનોર, માવાનાં સેવના લાકુ, માવાના ડોર,
માવાના ગગન.

૭૬-દહીંવડાં, પુરમા, મુખવિલાસ.

૭૭-આંબાની તવાપુરી, તવાપુરી ચારોલીની, પ્રોપરાં ખમણની
ધારી.

૭૮-કપુરનારી બીલામાપાક, મુસલીપાક.

૭૯-આદાનો અવલેહ, નાના અડદીયા.

૮૦-અડદીયા મોટા.

૮૧-જાદ્રમપાક.

૮૨-સનાયકપાક, સોભાગ સુદ.

૮૩-સુરણપાક, પેંગા પાક.

૮૪-પેંગાની મીઠાઈ, બદામનો મેસુબ.

૮૫-બદામની મેસુબની બીજ રીત, પીસ્તાનો મેસુબ, પીસ્તાનો
મેસુબની બીજ રીત, ભોંયસીંગનો મેસુબ.

૮૬-કાળુનો મેસુબ, માવાના મગદના લાકુ, અરવીની જલેબી.

૮૭-આલુની જલેબી, કાચાં કેળાંની જલેબી, બદામની જલેબી,
દહીંની જલેબી.૮૮-દહીંનો મનોર, આલુનો મનોર, માવાનો મનોર, અરવીનો
મનોર.૮૯-રતાલુનો મનોર, સુરણનો મનોર, દહીંનો મગદ, બટાટાનો
મગજ.

૯૦-રતાલુનો મગજ, સુરણનો મગજ, પચ્ધારીના લાકુ, રસગુલાબ.

૯૧-ગુલાબ જાંબુ, ગુપચુપ, ખીરમોહન.

૯૨-સુપેત પેંગા, પેંગા કેશરી પાકી ચાસણી, પેંગા સુપેત, કાચી
ચાસણીની, પેંગા કેશરી કાચી ચાસણીના.

પાનું

૯૩-ગુન્ન માવાના મીશ્રી ભરીને, મેવાટી મીશ્રી ભરીને, મેવાટી મેવાનો ઝીણો રવો ભરીને.

૯૪-ગુન્ન ઉપર પીસ્તા, બીતર મીશ્રી ભરીને, ગુન્ન ખોપરાનું ખમણુ ભરીને, ગુન્ન, ગામણુના રીતર મીશ્રી ભરીને, માવાની સેવ.

૯૫-ખડૂખુચાના ખીજવા લાડુ, ચારોલીના લાડુ, એલચી ઘણા પાગવા, કાળુ પાગવા.

૯૬-અદામ પાગવી, પીસ્તા પાગવા, ચારોલી પાગવી નેજ પાગવા, તીનગીતી.

૯૭-તીલરોટી, રેવડી.

૯૮-સુઠેલી, ગઠેલી, ગજક, અદામની રોટી.

૯૯-માખણ વડાં, દુધ પુરી, મલાઈ પાકી.

૧૦૦-મલમ કાચી ઉપરની તરેહની, દુધની કાચી મલાઈ, રાજશીડી, અધ ઓટયું દુધ, ખુરચણ.

૧૦૧-દહીં જે માવવાળી રીત, પીપર પાક, મેથીયા લાડુ.

૧૦૨-મેથીયા લાડુ, ગોખક પાક, ગોખર, ચુરણ. અમૃત રસાવલી.

૧૦૩-અમૃત રસાવલી ખીજી રીતે, હુધીના હલવો, દુધની ખીર.

૧૦૪-ખીર મખાણાંની, ખીર પીરનાંની, અદામની ખીર, છુવાંર ખારેકની ખીર, આસાંદો, ગુલામપાક.

પ્રકાર ત્રીજો.

મીઠાઈ કરવાની વીગત.

૧૦૫-ઠોર કરવાની રીત, દમતી મોણુના ઠોર કરવાની રીત, ઠોરની ત્રીજી રીત, સકરપારા કરવાની રીત, ઠોર પ્રમાણે.

૧૦૬-ઠોરની ચોથી રીત. સેવના લાડુ કરવાની રીત, દહીંના સેવના લાડુની વીગત, આંખના રસના સેવના લાડુ, નારંગીના સેવના લાડુ.

૧૦૭-લીંછુના રસના સેવના લાડુ, અધ કટેલાં દુધની સેવના લાડુ, મનોરના લાડુની વીગત, દહીંના મનોરની ક્રિયા.

૧૦૮-આંદુનો મનોર, ગીદડીનો મનોર, મન મનોરના લાડુ, દુગડાનો મનોર, ત્રીગડાનો મનોર.

પાઠું

૧૦૯-લીંબુનાં રસનો મેભાર, સુરણનો મેભાર, સકરકદનો મેભાર,
બાલુનો મેભાર, કાચાં કેળાંનો મેભાર.

૧૧૦-આંખાનાં રસનો મેભાર, નાચગીનો મેભાર, ગગન કરવાની રીત,
મેદાના લાડુ કરવાની રીત.

૧૧૧-ખેવનાં મેભાર કરવાની રીત, ખેવાનો મેભાર ખીજી રીત,
દહીંવડાં કરવાની રીત, દોવડાંની વીગત.

૧૧૨-દોવડાંની ખીજી રીત, ચપટીયાં ખાજી, ખીજાં ખાજાં ગુથણીની,
મેદાનાં છુંદીનાં લાડુ.

૧૧૩-દહીંથર, તથા શાકરીની રીત, માખણવડાં પપચીકરવાની રીત.

૧૧૪-ડેર વડી કરવાની રીત, જલેબી કરવાની રીત.

૧૧૫-અડદની દાળની સામગરી, અમૃતી કરવાની રીત. મેદાને
મેહનથાળ કરવાની રીત.

૧૧૬-ધારીની સામગરી-ધારી કરવાની રીત, ધારીની ખીજી રીત,
મેવાટી કરવાની રીત.

૧૧૭-ખુવાટીની સામગરી-ચંદ્રકાની સામગરી

૧૧૮-કસરી ચંદ્રકાની સામગરી.

૧૧૯-ઉપરેટાની સામગરી, કસરી ઉપરેટાની સામગરી, ગુજરાતી
ખાજીની સામગરી, ખંદીયા શાકાં.

૧૨૦-ઘેખર કરવાની રીત.

૧૨૧-ખાખરની સામગરી, ખીજી તરેહનાં ઘેખર, ખાખર ખીજી તરેહનાં.

૧૨૨-ગુજની સામગરી, માવાના ગુજની સામગરી.

૧૨૩-મેવાના ગુજ, ખોપરાના ખમણના ગુજ, પદીયા મેદાના
સાટાની વીગત.

૧૨૪-ખુંદીના લાડુની વીગત, ખુંદીની ખીજી રીત, ખુંદી કરવાની
રીત.

૧૨૫-અમરસની ખુંદીની રીત, છુટી ખુંદીની રીત, મોતી ચુરના
લાડુ વેસણના.

૧૨૬-વેસણની ઝીણી સેવના લાડુ, વેસણના લાડુ, માખણસાઇ લાડુ-
ની વીગત, નારંગીના ખુંદીના લાડુની વીગત.

૧૨૭-વેસણના મેનથારની વીધી વીગત, મેહનથાર દહીંનથી વીગત,
અમરસના મેનથારની વીગત.

૧૨૮-આંખાનાં મેનથારની ખીજી રીત. નારંગીના મેનથારની વીગત.

યાનું

૧૨૬-નારંગીના બીજ રીતે, મોનથારની વિગત, અડધુયાના મોહન-
થાળની વિગત, બેંગન ઓલેલાંના મોહનથારની રીત.

૧૩૦-બીજ તરેહથી વેગણના મોહનથાળની વિગત, લીલા ચણના
મોહનથાળની વિગત, લીલા મકધના મોહનથાળની વિગત.

૧૩૧-અમૃત શીરોમણી મગની દાલની કરવાની રીત, મગની દાલનો
ઉકેર, અડધની દાલનો મોહનથાળ, (એને હલાસ કહે છે.)

૩૨-અડધનો યુન-જાડનો મોનથાર. મગના યુનનો (લોટનો) મોન-
થાર. એના મોનથારની રીત: ચંદ્ર ઉદય એમના મોનથારની
રીત.

૩૩-મોનથાર થોડો ઘીમાં કઢવો તેની રીત, તવાપુરીની વિગત.
(ચણાની દાળની તે આરીને કરવી.)

૧૩૪-ચણની દાળને પાણીમાં બીજવી તવાપુરી કરવાની રીત. બીજ
તવાપુરીની રીત, ચણના લોટની તવાપુરી કરવાની રીત.

૧૩૫-આંખાનું રસનું તવાપુરી, નારંગીની તવાપુરી, અડધુયાની
તવાપુરી, અઝેલાની તવાપુરી.

૧૩૬ કંદની તવાપુરી, સકરીયાંની તવાપુરી.

૧૩૭-મીઠી કચોરીની રીત, શીખોરી, કપુરનારોની રીત.

૧૩૮-ગુડનારીની વિગત, અડધાંની રીત, વીરો જ મંડાંની રીત,
ખુરમાં કરવાની વીધી.

૧૩૯-મુખબિલાસની વીધી, માંડા કરવાની રીત, ઇંદ્રેસા બનાવવા-
ની રીત.

૧૪૦-ઇંદ્રેસા બનાવવાની બીજ રીત, ખીરવડાં કરવાની રીત, સામ-
ગરી મીલવાની વિગત.

૧૪૧-દુધપુવા કરવાની રીત, દુધપુવાની વિગત બીજ રીત. ગોળની
તવાપુરીની રીત, ગોળનો ભુંદીના લાડુની રીત.

૧૪૨-ગોળના વેસણના ઝીણી સેવના લાડુની રીત, ગોળના વેસણની
પડી, સેવના લાડુની રીત, ગોળના ચીકી ગુડ ધાણીની જમા-
વવાની રીત, ગોળના પુવાની રીત.

૧૪૩ ગોળના પુવા (બીજ રીતે) ગોળનાં ગુલ ગુલાં, ગોળના ગણા-
ની રીત.

૧૪૪-ફેવતી ગોલપાપડીના (બીજ રીતે) લાડુ, ઇંદ્રે મોઢક, રસ
ગુડાની રીત.

૧૪૫-કાન્તી વડાંની રીત, અમૃત રસાવૃક્ષ, સીખરખુલક કરવાની રીત.

પાતું

૧૪૬-ચણના લોટનો મગદ, ચોખાનો મગદ, મગનો મગદ, અડ-
દનો મગદ કરવાની રીત.

૧૪૭-પચ્ચારી સામગરીની રીત, ફેણી કરવાની રીત.

૧૪૮-ફેણી કેસરીની રીત, અસી દિપકની રીત, કામદીપકની રીત.

૧૪૯-વાંદારી શુદ્ધિકા કરવાની રીત.

૧૫૦-ખારેક કરવાની રીત, ચુરમાની લાકુની વાગમ, ખાંડનાં દાણે

૧૫૧-ગોલના ચુરમાના લાકુની રીત, લોક ગોળના દોસ્તનાની રીત
સુરજ મોહનની રીત.

૧૫૨-ધારા લાક, શીખરણ વડી, લાપસીની પેહેલી રીત.

૧૫૩-લાપસીની બીજી રીત, ત્રીજી રીત.

૧૫૪-ચુલી, સીરો ખાંડનો, મેદાનો સીરો, સીરો ગોળનો, સીરો વેસણનો

૧૫૫-વેસણનો સીરો બીજી રીત, ખીર ચોખાની, સેવની ખીર
મેદાના વૃણાણની રીત, ધર્મના રવાની ખીર.

૧૫૬-ખરખરી પુરી, મોણની પુરી, સાદી પુરી, સંઘી સંધપુત્રીયા પુરી.

૧૫૭-જીરાપુરી, મેદાપુરી મીઠી લુચ્ચી, ચીરખીની પુરી, છુંદો એટલે
લીંબુના રસની પુરી.

૧૫૮-મેથોની ભાજની પુરી, ચુંકાની ભાજની પુરી, ભરમાપુરી,
દહોની પુરી.

૧૫૯-વેગણની પુરી, ફરસી પુરી, મોરસની ભાજનાં મુઠીયાં, પકોડી.

૧૬૦-આખાના રસની પકોડી, સેરડીના રસની પકોડી, ગાંધીયા,
ત્રીણી સેવ.

૧૬૧-શીકી છુટી ખુંદી, ચણાની પુરી, વેગણના લુંગણાં, રાયતું
વેંગણતું.

૧૬૨-કીસમીસતું રાષ્ટતું.

એકાદશીના ઉપયોગમાં આવે તેવી ફરાળની વસ્તુ.

૧૬૨-રાજગરાની પુરી, રાજગરાની સેવ; રાજગરાના મગદના લાકુ.

૧૬૩-રાજગરાનો શીરો, રાજગરાના લોટની કઢી, સીંગોડાંની પુરી,
સીંગોડાંનો શીરો, સીંગોડાંની ઘેંસ, કુટીની પુરી.

૧૬૪-કુટીની રોટી, કાચાં કેળાંની પુરી, આંખનો ભાત, આંખની
ત્રણ ધારી લાબસી, આલુની ચકતી, આલુના ખમણની સેવ.

૧૬૫-આલુના દુક, આલુનું ચાક, ફરાળી ખમણકાકડી

પાનું

- ૧૬૬--અનસખડી, બઠથનાં ગુંબ, લીલા ચણાનાં ગુંબ, લીલા
 ૬. વટાણાના ગુંબ, લીલા ચોળાના ગુંબ, મગની દાળની કચોરી.
 ૧૬૭--અડદની દાળની કચોરી; દહીંવડાં, ચણા ફફડીયા.
 ૧૬૮--ચણાની દાળ ચોખાની નરધારી લાપસી, ગુંબખોર, ગોરગુંદા
 સંભારાં.
 ૧૬૯--ખોરનું, સંધ્યાનું, વાંસનું સંધ્યાનું, રાંધેલી કેરીનું સંધ્યાનું,
 સંભારી કેરી.
 ૧૭૦--એલચીનું સંધ્યાનું, પીપરનું સંધ્યાનું, ભજીરનું સંધ્યાનું,
 મીપરનું, રાંધ્યાલું સંધ્યાનું, સુરણનું સંધ્યાનું.
 ૧૭૧--ગુવાર, બટેટાનું સંધ્યાનું, ટીકારાં, ગુંદાનું સંધ્યાનું
 ૧૭૨--ગોળકેરી, લોજ કેરી, લીંબુનું સંધ્યાનું.
 ૧૭૩--ગોળ લીંબુનું સંધ્યાનું; લીંબુનું સંધ્યાનું, અંગાલી સંધ્યાનું,
 ૧૭૪--કાકડાનું સંધ્યાનું, કરમદાનું સંધ્યાનું, શેલરાંનું સંધ્યાનું,
 ૧૭૫--લીલાં મરીનું સંધ્યાનું, ખારેકનું સંધ્યાનું, મીઠા લોખંડાની
 ચટની, પીતસાંતકની ચટણી, દ્રાક્ષાદી ચટણી.
 ૧૭૬--સાદી ચટણી, ખમણ પવા, બટેટા પવા, ચટણી કોઠની,
 ૧૭૭--ચટણી સુકી તૈલંગી, કોશમીરની ચટણી, આંબલીના ચોખાની
 ચટણી, ખમણ ચટણી, સુંકા ધાણાની ચટણી.
 ૧૭૮--સુંકા નાણાની સુકી ચટણી, સોના મુખીની પાચન ચટણી,
 પાપડ પવા, દારીયા પવા, ખમણ કાકડી.
 ૧૭૯--હીંગાળટક ચુર્ણ, અમલવેદ ચુર્ણ, પાચક પીપર.
 ૧૮૦--શુધા પીપર, દ્રાક્ષાયણુ, હીમજ, રૂચી ધાણા,
 ૧૮૧--ક્ષયની અકસીર દવા, આંખનાં પડર આવતાં હોય તેને અંધ
 કરવાની અકસીર દવા, આંખ દુઃખતી હોય અથવા આંખનો
 અકસીર ધલાજ.
 ૧૮૨--ખાંડ ધોવાની ક્રીયા, ખુર કરવાની રીત.
 ૧૮૩--ચીવડા, પવા ચીવડા.
 ૧૮૪--લીલી સાળના ચીવડા, દારીયા કરવાની રીત, ધાણી કરવાની
 રીત, ગરમ મસાલો, મસાલો
 ૧૮૫--સુવાક સારપાત્રક. હીંગલાળટક ચુર્ણ, બદામી હલવો બનાવવાની ક્રીયા.
 ૧૮૬--સુંકા હલવાની ક્રીયા.

મકવાન તથા વ્યજન સંગ્રહ.

ચોખાં શેર ૧ પાણી તપેલીમાં શેર ૨૥ મુંકી, ઉપર ઢાંકવું પછી આંધણ થાય ત્યારે ચોખા મંચ વાર ઘોઘ તેમાં ઝોરી દેવા માથે ઢાંકી દેવા જરા કણી રહે એટલે બજતુ લાકડુ કાઢી યોડાં અંગારા રહેવા દેવા મંછી અંદર ધી રા. ૧ બાર માખી ઢાંકી દેવું. ચોખા શેર ૨૫ થી રા. ૨૦ શેર મુંકી પાણી પીથે છેન્ને, પ્રમાણે રાખવું. :

બેંગણુ ભાત.

ચોખા શેર ૧ બેંગણુ શેર ૧ લુંણું તોલા ૩ હલદી તોલા ૦.૧ હીંગ વાલ ૫ લવીંગ તોલો ૦૧ ફુટેલા ધી શેર ૦.૧) — તેમાંથી રા. ૨ બાર વધાર મુંકી તેમાં હીંગ નાંખી વધાર થાય ત્યારે શેર ૨૫ વધારી દેવું. આધરણુ થાય ત્યારે ચોખા ઝોરી દેવા અંદર લુંણું તથા હલદી નાંખવા. જ્યારે ચોખા તથા બેંગણુ ચડી જાય ત્યારે ધી રા. ૩ બાર નાંખવું અને ઉતારીને લવીંગની મુંકની નાંખવી અને ઢાંકી મુંકવું.

વડી ભાત.

લવીંગની મુંકની તોલો ૦૧ વડી શેર ૦૧ લીંણું નાં. ૧ ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ મરચાં નાં. ૨ લુંણુ તોલા રા. ૧ હલદી તોલો ૦૧ ધી તોલા ૫ રીત—ઉપરના બેંગણુ ભાત પ્રમાણે પણ ચડીને જરા ધીમાં શેકવી સારપછી ઝોરી દેવી. બે ખદકા આવે ત્યારે ચોખા ઝોરવા વાકી ઉપર પ્રમાણે.

ચણા ભાત એટલે ચોખા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો લીલા ચણા શેર ૧ લુંણુ તોલા રા. લવીંગ મુંકની તોલો ૦૧ પાણી ઉપર પ્રમાણે મુંકવું તેનું આધણુ થાય એટલે ચોખા ઝોરી દેવા અને લુંણુ હલદી તથા હીંગ નાંખવું ચડી રહે ત્યારે ચણા તથા લવીંગની મુંકની નાંખી ઉતારી લેવા. લીલા ચણા ન મળે તો મુંક .ચણા શેર ૦૨ આગલે દીવસ લીંજવીને નાખવા.

વડાણા ભાત.

ચોખા શેર હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦૧

લીલા વટાણા શેર ૧ હુંજુ તોલા રાા લવીંગની બુકની તોલો ૦ા
ધી ૦)= રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોરા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦ા
ધી ૦)= લીલા ચોરા શેર ૧ હુંજુ તોલા રાા
લવીંગ બુકની તોલો ૦ા. (રીત ઉપર પ્રમાણે.)

લવીંગ ભાત.

ચોખા શેર ૧ હુંજુ તોલો ૧ાા ધી ૦)= લવીંગ ૦)=
લીજુ ના. ૨ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલા ૦ા ધી ૦)=
આકી રીત ઉપર પ્રમાણે નીચે ઉતારી લીજુ નીચોવી ધી નાંખવું.

આદા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હુંજુ તોલો ૧ાા હીંગ વાલ ૫
આદાના મગીયા હલદી તોલો ૦ા ધી ૦)=
રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખટા ભાત.

ચોખા શેર ૧ તલ તોલા ૧ સેકલા હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦ા મેથી સેકલીનો બુક કરકરો તોલો ૦ાા
રાષ તોલો ૦ા હુંજુ તોલો ૧ાા લીજુ ના. ૧૫નો રસ
તેલ શેર =

ચોખાને છુટા ઉતારી ખીજ વાસણમાં કાઢી લેવા તેમાં તેલનો
ધાર મુકવો તેમાં રાષ તથા હીંગ નાખવી વધાર થાય ત્યારે ચોખા
છુંકી દેવા તેના ઉપર હલદી તથા હુંજુ પીસેલ ઉપર નાખવું તેમાં
ખીજનો રસ નાખવો અને તેને ઉછારવું મેથી તથા તલ નાખવા તે
નાખીને ઉછારવું તે બધું મલી જ્ય એટલે ઉતારી લેવું.

દહીં ભાત.

ચોખા શેર ૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૧ જીરું સેકલ તોલો ૦ા
દહીં શેર ૨ હીંગ વાલ ૫ ધી તોલો ૧

ચોખા ખુબ ગારી ઉતારી રાખી મુકવા દહીંમાં ધી તથા હીંગનો
ધાર દેવો તેમાં ચોખા નાખવા અને જીરું ઉપર નાખવું ચોખા દરે
એટલે દહીં નાંખી મીલાવી દેવું મગીયાપણ નાંખવાં.

મીઠા ભાવની વીગત.

એવા ભાત

ચોખ્ખા શેર ૭૧ પીસ્તા ચારેલી દ્રાક્ષ ૩ ૦) - કેશર ૩ ૦)
 ધી તોલા ૧૨૫ મગ જેવડા દુક દ્રાક્ષ ૩ =
 સુગંધી ધણીયાં તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧૧
 ચોખ્ખા શેર ૦૧ લઈ મેમે આધરણમાં ઓરડા તેને ખુબ નરમાસ
 આવે તેવા ગાળવા તેવા ગાળવાનું કારણકે ખાંડ પડવાથી છી ન જાય
 માટે તેમાં અદાંમ તથા પીસ્તાના ચણીનીદાણ જેવડા દુકડા કરી નાખવા
 ચણીની આખી નાખવી ખાંડ શેર ૧૧૧ નાખવી કેસર ખરલમાં પીસીને
 નાખવું ત્યારપછી એ ખદકા આવે એટલે ઉતારી લેવું ધી ચુલા ઉપર
 હાય ત્યારે નાખી દેવું સુગંધ નીચે ઉતારીને નાખવી.

અંમરસ ભાત.

ચોખ્ખા શેર ૬૧ અંમરસ નંગ ૧૦ મો અદાંમ ૩ ૦)
 સુગંધી ધણીયાં તોલો ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ જલવંત્રી વાલ ૦૧
 દ્રાખ ૩ ૦) - કેશર ૩ ૦)
 ચોખ્ખા શેર ૦૧ આધરણમાં ઓરડા તેને ખુબ નરમાસ આવે તેવા
 ગાળવા ચોખ્ખા અર્ધ જય એટલે અંમરસ નાખવું તે ખદકીને મેલ થઈ
 જાય ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧૧૧ તથા કેશર નાખવું અને હલાવવું અદાંમ
 આશી છીલીકા ઉતારી તે નાખી દેવી દ્રાખ નાખવી અને નીચે ઉતારવું
 જરા ઠંડુ થાય એટલે સુગંધી જલવંત્રી તથા ધણીયાં નાખવી તે પીતલના
 ટોપમાં કરવો તથા લીકડાના હાથથી હલાવવું.

નારંગી ભાત.

ચોખ્ખા શેર ૦૧ નારંગી નંગ ૫ કેશર ૩ ૦)
 અદાંમ ૩ ૦) - ખાંડ શેર ૧૧૧ કરતુરી વાલ ૦૧
 સુગંધી ધણીયાં—તોલો ૦૧ દ્રાખ ૩ ૦)
 ચોખ્ખા શેર ૦૧ ભાત જેવા કરવા ઉપર પ્રમાણે પછી નારંગી
 નંગ ૫ નું જરૂર નાખવું ત્યારપછી ખાંડ શેર ૧૧૧ નાખવી પછી તેને
 ખદકા ૪ દેવા તેમાં અદાંમ આશી છીલીને દ્રાખ તથા અદાંમ નાખવું
 કેશર વાટીને નાખવું અને ઉતારી લેવું ઉતારી સુગંધી એલચુ તથા
 કરતુરી નાખવી તે પીતલનાં તપેલામાં કરવું અને લીકડાના હાથથી
 હલાવવું.

અડધુઆ ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ અડધુઆ નાળાયેરના ત્રાફા જેવડું ૧
 એલાયી તોભો ૦૧ કેશર ૩ ખાંડ શેર ૧૥૥
 બરાસ વાલ ૦૥૥

ચોખા શેર ૦૧ લુધ તેને રાંધવાં ચોખા ગળી જાય એટલે અડધુ:
 'ત્રાંનાં' દુકડાં સોપારી જેવડા કરી તેમાં નાખવાં તે ઉપર ખાંડ નાખવી
 પછી હલાવવું પાણી હોય તે પીઈ જમ કઠણ થાય એટલે ઉતારી
 લેવું ઉપર બરાસ વંથા એલાયીની સુગંધી નાખવી.

કેળાં ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ કેળાં નંગ ૫ એલાયી ૩ ૦)
 ખાંડ શેર ૧ ધી શેર ૦) = બરાસ વાલ ૦૥૥
 ચોખા શેર ૦૧ ઉપર પ્રમાણે ભાત થઈ જાય એટલે સોપારીના
 દુકડાં જેવડા કેળાની છાશ ઉતારી નાખવાં ખાંડ નાખવી ખદકો આવે
 એટલે ઉતારી સુગંધી નાખવી અને ધી નાખવું.

દુધી ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ દુધી શેર ૧ બરાસ વાલ ૦૥૥
 ખાંડ શેર ૧૥૥ એલાયી તોભો ૦૧
 ચોખા અડધા અડધા થાય ત્યારે દુધીનું અમલું નાંખવું. ચોખા
 તથા દુધી સીજી નરમ કોમલ થઈ જાય એટલે ખાંડ નાંખવી એ ખદકો
 દેવા નીચે ઉતારી સુગંધી નાંખવી.

શીખંડ ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧ એલાયી તોભો ૦૧
 શીખંડ શેર ૦૥૥ બરાસ વાલ ૦૥૥
 ચોખા શેર ૦૧ ખુબ ગળી જાય કોમળ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા
 કરી જાય એટલે દહી શેર ૧ લંછ અગાઉ બાંધી રાખેલ હોય તેને છરણું
 નીચેવી તેમાં છાણવું. છાણી ખાંડ મીઠાવી ઠરેલ ભાતમાં મીઠાવી દેવું
 તેમાં સુગંધી પધરાવવી ન કટાય તેવા વાસણમાં રાખવું.

ખીચડી મગની દાળની.

ચોખા શેર ૦૥૥ લુણ તોભો ૩૦૥ આદાનાં મગીયાં તોભો ૧૦૥
 મગની દાળ શેર ૦૧ = હાંગવાલ ૫ ઘી શેર

પાણી શેર ૬૦૦ આંધણ કરી તેમાં ચોખા તથા દાળ ઓરી દેવાં. અથવા ચડી થાય ત્યારે તેમાં લુણ નાખવું અને આદાનાં મુગીયાં નાખવાં ખીચડી સીજી જાય ત્યારે લાકડાં કાઢી નાખવા. અંગારાઉપર રહેખવી તેમાં વચોવચ ખીચડીમાં કડાળીથી ખાંડો કરી તેમાં હોંગ નાંખવી તે હોંગ ઉપર ત્રી ત્રાંખવું અને ખીચડીથી ખાંડો ખુદી દેવો. તે ખીચડી કાંઠી દેવી. ઉપર સીજવા દેવી. સીજી ગ્રાહ તે, તેને આંચ, બંદુ હોય. તે કાઢી નાંખી જીલર, નંબી આંચ ઉપર રાખેલી પછી જે વખત વાપરી હોય તે વખત જરા સૂરી રીતે હલાવીને વાપરવી. ખીચડી હલદી વગર થાય છે. પણ હલદી નાંખવી તો લુંચુંની સાથે નાંખવી.

ખીચડી આપ્પમગની.

ચોખા શેર ૧૦૦ — લુંચું તોલા ૨૦ — આદાનાં મુગીયાં તોલો ૧
મગ શેર ૧૦ — હોંગ વાલ — ૧ ધી શેર

પાણી ૩૦૦ આંધણ કરી પેલા મગ ઓરી દેવા મગ હલદી જાય એટલે ચોખા ઓરવા. ચોખા ઓચાંપક્ટી ઉપરની ખીચડીનો રીતે રીત કરવી. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ નાંખવી હોય તો લુંચું સાથે નાંખવી.

તુરની દાળની ખીચડી.

ચોખા શેર ૧૦૦ — લુંચું તોલા ૨૦ — આદાનાં મુગીયાં તોલો ૧
તુરની દાળ શેર ૧૦ — હોંગ વાલ ૪ ધી શેર —

પાણી શેર ૪૦૦ આંધણ કરી આંધણનું પાણી એક કડાળી તથા ખીજું ૬૦૦ પાણી નાંખી દાળ ઘોષ નાંખવી ઘોષને ઓરી દેવી. ચાંડલા દાર થાય એટલે દાળ ફાટી જાય એટલે ચોખા ઘોષને ઓરી દેવા. બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ નાંખવી હોય તો લુંચું સાથે નાંખવી.

ખીચડો.

ચોખા શેર ૧૦ મગ શેર — ચોરા શેર — ૧૦ અજમા તોલો
ધઉં શેર — ચણીની દાર શેર — લુંચું તોલા ૨૦ — ધી શેર —
જુવાર શેર — બાજરા શેર — ૧૦ હોંગ વાલ ૫ આદાનાં મુગીયાં તોલો ૧
તેમાંથી ધઉં તથા જુવાર તથા બાજરા નજી પાણીનો ઊંટો
દહ ફોતરાં હલાવી દેવાં. પાણી શેર ૫૦૦ આંધણ કરી તે તથા વરતુ

તેમાં ઓરી દેવી તે અધ્યયન થાય ત્યારે ચણાની દાળ તથા મગ તથા ચોરા ઓરવાં. તે જરા ચડે એટલે ચોખા ઓરી દેવા તેમાં લુણ તથા હીંગ તથા અજમા તથા આદાનાં મુગીયાં નાંખી દેવાં. પાણી સોસી. જય એટલે દાંણો દબાવતો હોયતો પાણી બીજી ગરમ કરી નાખવું લાકડેશી હલાવવું. નીચે ચોડવા દેવું નહીં સીજી જય એટલે આંચ કાઢી નાંખવો અને ઘી નાખી હલાવી એક તપાસી નાંકી દેવું. વાપરતી વખતે સારી રીતે હલાવી વાપરવો. ખસ્યડામાં હલદી, નાખવી હોય તે લુણ સાથે નાંખવી.

મીઠા ખીચડા કરવાની રીત.

ધઉં શેર ૧ કેસર તોલાં = સવીંગની બુકની તોલો ૦
ગોળ શેર ૧૫ ધી શેર = એલાયચી તોલો ૦ જવંત્રી તોલો ૦
મીઠા ખીચડા કરવો હોય તેને આગલે દીવસ ધઉને સારી રીતે પાણીમાં ધરવડીતે એ કલાંક નાખવા પછી તેને ઉખરીમાં ખાંડવા ન ભાંગે એવી રીતે ખીરે ભીરે ખાંડવા તેની ફાંતરી ઉખરી. જય એટલે ઓટકા તાંખવા ઓટકીને તેમાંથી ભુકો થઇ ગયો હોય તે જુદા રાખવો. મોટી કણી જુદી રાખવી અને આખા જુદા રાખવા પાંજા પાંણી શેર. ૬ નું આપરણું મુકવું આંધણું થાય ત્યારે પેલા આખા ધઉં ઓરવાં, અડધા ચડા થાય ત્યારે કણી નાંખવી, કણી ચડી જય એટલે ગોલ તથા ભુકો નાંખવા. સારી રીતે પાકી જય એટલે આંચ કાઢી નાંખવો. હલવવાની તજવીજ રાખવી નીચે ખેસી ન જય નીચે ઉતારી સુગંધી તથા ઘી તમામ નાખવું.

રોટી મઠાની.

લોટ શેર ૧ ધી શેર = ચોખાનો લોટ =
લોટ ખાંધવાની રીત, દાળ સીકતી હોય તે વખતે લોટ ખાંધીને ભીંજવો નીચે પ્રમાણે—લોટને કઠણ ખાંધી હાથથી ટુંપવો તે ઉપર પાણીનો જંટકાવ દ્રઢ ઢાંકી મુકવો. રોટલી કરતી વખતે ખાંધેલા લોટને હાથથી ટુંકવો. નરમ કઠણ હોય તે સેને બરોબર રીતે કરવો પછી જેવડી રોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે લુવો લઇ સાર ચકલા વેલણ ઉપર વણવી. પલેટણ ચોખાના લોટનું લેવું. તે રોટી જડા તવા ઉપર સેકવી. તેને એક વખત જરા ગરમ થાય એટલે ફેરવવી. બીજી બાજુ ચુંમકી પડે એટલે આંચ કાઢી તૈયાર રાખવો હોય તે ઉપર નાંખવી. કુલી જય એટલે ઉતારી લઇ ચમચાથી ઘી ચોપડી દેવું.

બેપડી રોટી.

લોટ શેર ૧ ધી શેર = ચોખ્ખો લોટ શેર —

ઉપર પ્રમાણે લોટ બાંધી લુવા પાડી ઘી ભેળું કરી તેમાં લુવો, બેરી ચોખ્ખાં ચુનમાં બેરી બે લુવા સાથે ચોટાડી પલેટલમાં બેરી વણવી તેને જ્યાં ઉપર નાખી જરા રાખી ફેરવવી. બીજે પડખે જાલ ચુનકી પહે એટલે પાછી ફેરવવી, તે તરફ પાછી જાય એટલે જિતારી લુચથી જાટકાં બે જડ બીએડી નાખવાં તેને જોપડી ઢાંકી રાખવી

મીસી રોટી.

લોટ ધણીમો શેર ૧૦૦ હલદી તોલો ૦૧ અજમા તોલો = ધી શેર =

લોટ ચણાનો શેર ૦૧ હીંગ તોલો = લુણ તોલો ૦૧

લોટમાં લુણ હલદી હીંગ અજમા નાખી બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે સેકી ચોપડવી.

બેજરની રોટી એટલે જવ તથા ચણાની.

જવ તથા ચણાનો લોટ શેર ૧ લુણ તોલો ૦૧ અજમા તોલો = હીંગ તોલો = ધી શેર =

• લોટમાં લુણ હીંગ તથા અજમા નાખી બાંધવો તેને બાજરાના લોટની જેઠે પ્રસર્યો અને રોટલો ઘડવો તેને તાવડી ઉપર સેકવો. પરી-પકવ સારી સીતે સેકી પુલાવવો. પુલી જાય એટલે ધી ચોપડવું રોટલો ઘડતાં જ આવડે તો વણીને ફરવો.

મગનાં લોટની રોટી.

લોટ શેર ૧ હલદી તોલો ધી શેર =

લોટને બાંધીને ટુંપવો. જેવડી કરવી હોય તેવડા લુવા કરવો. પલેટલથી વણવી ત્યારપછી સેકવી બેય બાજુ ચુનકીદાર સેકી ઘા ચોપડવું.

અડદની રોટી.

લોટ શેર ૧ ધી શેર = લુણ તોલો — તલ સુપેત શેર ૦૧

લોટને બાંધવો, જરા નરમ રાખવો, ટુંપવો, જરા ઘીનો હાથ લગાવવો. બાજરા રોટલાથી અડધ જડી રાખવી તે લુવો તલમાં બેરતું જવું ને વણતું જવું. ઉપર હેઠલ તલમાં વણવી પછી તેને બેય બાજુ સેકવી, પરી પકવ થાય એટલે ધી ચોપડવું.

ફેના રોટી.

• ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ધી શેર

લોટ કઠણ પણ નહીં તેમ નરમ જણ નહીં સેવો બાંધવો. તેના

લુવા પાડવા. તેને બાજરાના રોટલાથી જરા પાતલો અને મોટો વણવો તેના ઉપર એક તરફ ઘી ચોપડવું, થંડું ચોપડવું, આખા રોટલામાં ચોપડવું, વૂચોવચ કાણું કરી વાંટો કરી લેવો તેને એક બાજુથી તોડી જવડી કરવી હોય તેવું આંગરી ઉપર લુવા કરવા તેને વણીને ખાડા-વારે તવામાં સેકવી. ચારે બાજુ જરા ફરતું ઘી નાંખવું, ઘીથી સડ-સડાવવું. વણતાં પલેટણું લેવું નહીં. બેચ કાર સારી રીતે ચુંમકી પડી જાય તૈવી સેકવી, હંટારી લેવી. ઘી વણું હોય તો ચોપડી દેવું.

ભરમા રોટી.

મગની દાળી શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧ મરંમ મસાલો તોલો ૦૧

ધઉંનો લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ રાા હલદી તોલો

લુણ તોલો ૦૧ આદાનો છુંદો તોલો ૦૧

લોટને મોણુ શેર—ઘીનું દધ બાંધવો તેને ટુંપવો દાળ શેર ૦૧ ન આગલે દીવસ બીજવી રાખવી તેને ઘોષ હીંગ તથા મરંમાંની ઘી મુકી છુંકી દેવી, તેમાં લુણ તથા હલદી નાંખવી, ઢાંકી મુકવી ચડી જાય એટલે બીચે ઉસારી તેમાં લીંચુ અથવા દાડમસાર અગર આંબ-લીનું પ્રાણી રા. ૦૧ ૦૧ નાંખવું, હાથથી મસરી નાંખવી, તેના લુવા કરી લોટ લુવામાં પુરણ પોરીની પેઠે ભરવી અને પુરણ પોરીની પેઠે સેકી ચોપડવું.

વેસણુની ભરમા રોટી.

વેસણુ શેર ૫ ઘી શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ લીંચુ નાં. ૧

ધઉંનો લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ રાા લુણ તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૦૧

આદાનો છુંદો તોલો ૦૧ લીંચુ નાં. ૧

વેસણુમાં હીંગ હવેજ લુણ હલદી આદાનો છુંદો તથા જરા ઘી મીલાવવું. ઉપર લીંચુ ૧ નીચોવવું. તે વેસણુ પેલાંથી હીંગ તથા ઘી મીલાવી સેકવું. સારપછી ઉપર લખી બીજ વસ્તુ નાંખવી, તૈયાર કરી લોટ બાંધવો, તેમાં મોણુ દધ જરા નરમ બાંધવો. તેનો લુવો કરી જરા વણીને અંદર વેસણુનું તૈયાર કરેલું ભરવું. અને વેલી નાખવી અને ચુંદડી પડે તેવા તવા ઉપર સેકવી, સેકીને સારી રીતે ઘી ચોપડવું. ઘી જોટલું બચું હોય તેટલું ચોપડી દેવું.

ત્રિગડાના ટીકડા.

ધઉંનો લોટ શેર ૦૧ બાજરાનો લોટ શેર ૦૧ અજમા તોલો ૦૧

મગનો લોટ શેર ૦૧ હીંગ વાલ રાા લુણ તોલો ૦૧

હલદી તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧

ધઉં બાજરો તંથા મગના લોટને બેળા કરી તેલ શેર નું મોણુ નાખવું, તેમાં હીંગ, અજમાલુંણુ, હલદી નાખી કઠણુ બાંધવો, તેને મેસણીને તેના ટીકડા વણવા, વણીને ચુંમકી બે પડબે પડે તેના સેકવા સેકીને ઉતરતા બમ તેમ ચોપડવું જવું.

તુવરની દાળની પુરણ પોળી.

ધઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળે શેર ૧ ધી શેર ૦૧

તુવરની દાળ શેર ૧ અમરે તોલો ૦૧

લોટમાં ધીનું મોણુ સારી રીતે દધને લોટ બાંધવો, તેને ધીને હાથ દધને ટુંપવો, નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી બમ અટલે પાણી વધારે હોય તે કાઢી નાખવું અને તે દાળને ધુટી નાખવી અને પાછી ચૂલા ઉપર મુકવી અટલે જે પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પી જશે અટલે તેમાં ગોળ નાખી દેવો, અને હલાવવું તે સીસથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું તેમાં સુગંધી મીલાવવી. લોટના લુવા કરી જરા વણી તેમાં પુરણ ભરવું અને પને વણીને તવા ઉપર સેકવી, અને ઉતારી ચમચાથી ધી ચોપડવું.

તુવરની દાળની ખાંડની પુરણ પોળી.

ધઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ ધી શેર ૦૧

તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી એલચી તોલો ૦૧

લોટમાં ધીનું મોણુ સારી રીતે દધ બાંધી ધીને હાથ દધ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી બમ અટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને ધુટી નાખવી અને પાછી ચૂલા ઉપર મુકવી અટલે જે પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પી જશે અટલે તેમાં ખાંડ નાખી દેવી અને હલાવવું તે સીસથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. તેમાં સુગંધી એલચી નાખવી. લોટના લુવા કરી જરા વણીને તેમાં પુરણ ભરવું અને તેને વણીને તવા ઉપર સેકવી અને ઉતારી ચમચાથી ધી ચોપડવું.

ચણાની દાળની પુરણ પોળી.

ધઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ ધી શેર ૦૧

તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી, એલચી તોલો ૦૧

લોટમાં ધીનું મોણુ સારી રીતે દેવું અને બાંધવો. ધીને હાથ દધ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો દાળને બાફવી અને ગળી બમ અટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને છીપર ઉપર પાણી-

થી વાટી નાખવી પછી વાંસણમાં નાખી થૂલા ઉપરં મુકી ખાંડ મુગ
થી નાખવી અને સીરા જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લઈ લોટના લુવા કરી
તેમાં તે પુરણ ભરી વણી સેકવી અને સેકાઈ જાય ત્યારે ઘી ચોપડવું
મુરજ રોટી.

ધઉંનો ભોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ બી. મેર ૦.

ટાપરાનું ખમણું શેર ૦૧૧૧ મુગમી એલાયંથી તેલો ૦૧૧

ધઉંનો લોટ મોણું ૬૬ ખાંધવો અને ટાપરાના ખમણને જસ
થી નાખી સેકવું પછી તેમાં ખાંડ મીઠાંવવી લોટના લુવા કરી તેમાં
ટાપરાનાં ખમણનું પુરણ ભરી વણીને ઘી ચોપડવું.

ઢોકળાં.

અડદની દાલ શેર ૦૧ હીંગ તોલો ૦૧ લાલ મરચાંનો
મુકા હલદી તોલો ૦૧ આખા શેર ૦૧૧૧ લુણ તોલો ૧૧૧ તેલ =
આદુ તોલા ૨ આખા મરચાં તોલો ૧૧ લીલા ધાણાં

આખા તથા અડદની દાળ છડીયાલનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં
રસવા હોય તેને આંગલે દિવસ બીજવી રાખવા અને તે ભરડાને પહેલાં
મુઠી વળતું તેલનું મોણું ૬૬ ગરમ ફણીથી બીજવવો અને તેમાં લુણ
મીરચ હલદી ઉપર નાખી તમામ વસ્તુ નાખીને બીજવવો પછી તપેલીમાં
પાણી ભરી અંદર ઘાંસ નાખવું અને ઘાસમા ઘંટ નાં ૨ મુકવી અ-
ંદર કાંઈ વસ્તુ મુકવી કારણ કે અંદર થાળી ખુડે નહીં મોટે તેના ઉપર
ચાલીમાં તે રવાળો આથો નાખી મુકવી ઢાંકી દેવું ચાલીમાં આગલી ન
ખુચે તેવું કદણુ થાય ત્યારે ઉતારી લેવું ઉતારીને બરણી જેવા કટકા
કરવા.

ભગની દાળનાં ઢોકળાં

ભગની દાલ શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૧ આખા મરી તોલો ૧
તેલ = લુણ તોલો ૧૧૧ લાલ મરચાં નાં ૪ લીલા ધાણાં હલ-
દી તોલો ૦૧ આદુ તોલા ૨

‘ભગની દાલનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં કરવા હોય તેને આગલે
દિવસે ઉપર, લખ્યા પ્રમાણે હીંગ હવેજ અંદર નાખી તેલનું મુઠી વળ-
તું મોણું ૬૬ ઉના પાણીમાં ભરડો બીજવી રાખવો સવારે તપેલાંમાં
પાણી ભરી અંદર ચારી ન ખુડે માટે નીચે ઇંદ અગર કાંઈ વસ્તુ રા-
ખી ચાલીમાં તે આટો ભરી તેમાં મુકવી પછી આંગળી ન ખુચે એવું
કડિન થાય એટલે આંકા કરી ઢુકડા કરી નાખવા.

ધઉં ચણાના ટીકડાં.

ધઉનો લોટ ના — હીંગ વાલ ૨ હલદી તોલો ધાણાજીરનો
હવેજ તોલો ના. ચણાનો લોટ ના — લુંણુ તોલો ના • લાંલમીરચ
નાંગ રનો ભૂકાં તેલ શેર — ઘી શેર =

ધઉં ચણાનાં લોટમાં તેલ શેર નું મોણુ દેવું અને ઉપર
લખ્યા હીંગ હવેજ નાખવાં અને કઠણ બાંધવો. જેને મસરીને ઉપર
પ્રમાણે શેકી ચોપડવી.

બાજરાના ઢેખરાં.

લોટ શેર ૧ કારાં મરી તોલા = લુંણુ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર

લોટમાં હીંગ લુંણુ મરીનો ભૂકાં નાખી બાંધવો મસલીને પાતળો
કરવો અને લોટી ઉપર તેલ મુકી સડસડાવવાં. તાપ મળતો રાખવો.

બાજરાનાં ઢેખરાં.

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં ના. રનો ભૂકાં તેલ શેર ના
મેથીની ભજી શેર ના હવેજ તોલો ના ૧ લુંણુ તોલો ના

લોટમાં મેથીની ભજી સમારીને નાખવી હીંગ હવેજ રાખવા
તેને બાંધતાં જવું. મસલતા જવું અને વણીને શેકતા જવું તેલ મુકી
સડસડાવવાં.

બાજરાના લોટ તથા મુરાના ઢેખરાં

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ બરચાં ના. રનો ભૂકાં તેલ શેર ના

મુરા નાં. ૨ હવેજ તોલો ના ૧ લુંણુ તોલો ના

લોટ શેર ૧માં મુરાની કચુંબર ઝીણી કરવી અને તેને મીઠો
ચોળી લોટમાં બીલાવી લોટ બાંધવો. હીંગ હવેજ પણ અંદર નાખી
દેવાં બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

બાજરાના રોટલાં.

લોટ શેર ૧ ને બાંધતા જવું અને હથેળીની બીસટથી મસલતા
જવું અને ખુબ પાલેસ થાય એટલે હાથથી ધડવો અને ધડતાં ન
આવડે તો થાબડીને કરવો અગર બાજરાનો લોટ થાળી ઉપર ભજ
ભરાવી થાબડવો. બડો જેને જેવો ઠીક પડે તેમ કરવો પક્ષી તેને
તાવડી ઉપર સેકવો.

બાજરાનો રોટલો બે લુવા ભેળા કરી વચમા ઘી ચોપડી બે પડા

પણ થાય છે અને ધી ચોપડી ચોપડાંવારીને પણ થાય છે.

ધઉનો લોટ તથા ગોરનાં ઢબરાં.

ધઉનો ચુંન શેર ૧ ધી શેર ૮ ગોળ શેર ૦

ગોળનું પાણી લોટ બધાઈ રહે તેટલું કરવું પાણી વધુ થાય નહીં. તેટલું કરી તેનાથી લોટ બાંધવો તેને બાજરાનાં મીઠાથી પાલણાં વણવાં અને તવા ઉપર ઘેઉ બાળુ ચુમકી પદી નય તેવાં સેકવાં. સેકાને ચોપડવાં.

અરવીની પુરણપોળી.

ધઉનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦૫ હીંગ વાલ ૪ અરવી શેર ૦૫
લુણુ તોલો ૧ કાલી મીરચ તેલો ૦ ધાણાજીર હવેળ તોલો ૦૫
અથવા મરચાં નાં. ૨ લવીંગની છુકની તોલો ૦ લીંબુ નાં. ૧
અથવા દાડમસાર કે આમલી તોલો ૦

અરવીને છોલી મઠી આંચે તેલમાં મુકી દેવી. સારીપેઠે પરીપકવ થાય એટલે તેને મસૂળી નાખવી એક રસ થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગહવેળ, ખટાઈ, લુણુ, મીરચ, મેળવવાં ખટાઈમાં લીંબુ, દાડમસાર કે આમલી અથવા કાકમ તેમાંથી કંઈક પણ નાખવું. છુણુ રા. ૦૫ ભાર નાંખવું અને રા. ૦૫ ભાર વધારવું તે છુણુ રા. ૦૫ સારથી મોંણુ દઈ લોટ બાંધવો મોંણુ તેલ તથા લુણુનું દેવું તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબ પુરણુ ભરીને વણી તે તેલમાં તલી નાંખવી.

ચણાની દારનાં ખમણુ ઢોકળાં.

ચણાની દાર શેર ૧ હીંગ તોલો ૦ આખાં મરી તોલો ૦૫
અરધા નારીયેલનું ખમણુ આદુ તોલા ૨ સુકાં મરચાં નાં. ૪
હલદી તોલો ૦ સુકા ધાણા તોલો ૧ લુણુ તોલો ૧૫ તેલ શેર ૦

દાળને આગલે દીવસે બીંજવી રાખવી બીજે દહાડે પાણી કાઢીને વાટી નાંખવી તેમાં તેલ શેર ૮ નું મોંણુ દેવું અને હીંગ હવેળ ટાપરાનું ખમણુ આખા ધાણા આખા મરી વીગેરે તમામ નાંખવું અને થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં આંથો ભરીને ટાપમાં પાણી ભરી તેમાં ઇંટના કટકા મુકી થાળી તેમાં મુકવી તે આંગળી ન ખુંચે એવું કઠણુ થાય એટલે નીચે ઉતારી આંકા કરી ટુકડા કરવા તેને તેમને તેમ પણ વાપરવા હોય તો વાપરવા અને તેના ઝીણા ટુકડા કરી તેલ શેર ૮ મુકી તેમાં રાઈ મેથી હીંગ મરચાં મુકી વધારવા તે તેલ સોસી નય એટલે ઉતારી વાપરવાં.

વેસણના ઢોકળા.

વેસણ શેર ૨ લુંણ તોલા ૨ ગરમ મસાલો તોલો ૦૥૥ રાષ તોલો ૦૥
જાસ શેર ૨૫ હીંગ વાલ ૫ લાલ મરચાં નુંગ ૨ મેથી તોલો ૦૥
અડદની છડિયાં દાળ તોલો ૫ તેલ શેર ૦૬ હલદી તોલો ૦૬
ટોપરાની વાટી ૦૥

વેસણમાં લુંણ હલદી ગરમ મસાલો નાખે છે જાસથી ધોર કરવો
અને તેને તપેલાંમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું. નીચે ચોટલા
દેવું નહીં તે હલાવતાં શીરાથી જરૂર નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું
અને એક થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં થાળડી દેવું ઠરી જાય એટલે
તેમાં ચાકુથી આંકા કરવા તેના દુકડા જે આંગળી સમચોરસ કરવા
તેમાંથી થાળીમાં કાઢી લેવા પછી તે બધું માષ જામ તેનાથી મોટી
તપેલી લાઘ ચુલાઉપર મુકી તેમાં તેલ શેર ૦૬ તથા મેથી અડદની
દાળ રાષ હીંગ સુકા મરચાં મુકવાં લીલા મરચાં હોય તો સહુથી પેલાં
મુકવાં તે વધાર થાય એટલે ઢોકળીના દુકડા ખરી રાખ્યા હોય તે
વધારી દેવા જે મીનીટ રહી ઉછાળવાં તેલ બધું સોસી જાય એટલે
ઉત્તરીને અરધાં ટોપરાની વાટકીનું ખમણ કરી તેમાં નાખવું

વેસણની ઢોકળી

વેસણ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ તેલ શેર ૦૬ કાળા મરી
તોલો ૦૥ જાસ શેર ૨૦ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦૬

વેસણ શેર ૧ માં લુંણ, હલદી, મરીનો બૂકો કરી નાખવો અને
જાસથી ધોર કરવો તેને ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું, જાડુ સીરા જેવું
નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લાઘ થાળીમાં નાખવું તેલ ચોપડીને હાથથી
ડાબાવી સરખું કરવું ઠરી જાય એટલે તેનું ચાકુથી સમચોરસ ત્રણ
ત્રણ આંગળનાં દુકડા કરવા તે દુકડા તેલ શેર ૦૬— બાર ચુલા ઉપર
મુકી તે તેલ થાય એટલે તેમાં જે ધણે તળી નાખવા તેને ખંડરી કહે છે
તળવા તે પરીકવ કરવાં.

મીઠી ખંડરી

ઉપર લખેલી તળેલી ખંડરી ખાંડના રસમાં નાખી તેમાં જીરાનો
વધાર દેવો તેને મીઠી ખંડરી અથવા મીઠી કઢી કહે છે.

પતેલી

ચોખ્ખા ચણાની દાળ, તુવરની દાળ, તેલ શેર ૦૬ હલદી
તોલો ૦૬, મરચાં સુકા ૪ મરમ મસાલો તોલો ૦૬ લુંણ તોલા ૨

હીંગ વાલ ૫ આદાના મગીઆ તોલા ૨

સાખા ચેણાની દાળ નથા તુવરની દાળ તે ત્રણે વસ્તુ શેર ૧ લઈ
નડો લાપસી જેવો બરડો કરવો તેને કરવી હોય તેને અમલે દીવસ
રાતનાં જાસના પાણીમાં ખુબ કઠણ લીંબવો સવાર પડતાં છુટો થઈ
નખ તેવો લીંબવો લુંણ અંદર નાખવું પછી સવારનાં ખાણીનું તેના
અનુચાનથી આંધણ મુકાતી આંધણ ખલકે એટલે તેમાં છુટો પાડીને
ઝોરી દેવું પાણી સોસાઈ જાય અને કણી પાકી જાય એટલે તેમાં ગ-
રમ મસાલો આદુનાં મગીઆ નાખવા અને તે છુટી લાપસી જેવું થાય
એટલે ઉંઠારી લેવું તેને પછી સેલ શેર ૦૧ મુકી તેમાં મરચા તથા
હીંગ મુકી વધારી દેવું ને ઉછાળા કુતારી લેવું.

પાનકી

આન્ડાનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦૧ આદાનો છુંદો તોલો ૧
હીંગ ધૂલ ૨ લીલાં મરચા નં. ૪ દહીં શેર ૦૧ લુંણ તોલા ૨
ગરમ મસાલો તોલો ૦૧

લોટ શેર ૧ ને મુકી વળતુ મોંણ દેવું તેને દહીંમાં ખાધીને પી-
ડો કરવો તે માંખણ જેવું. દહીંથી ઢીલું કરવું લીલા મરચાં તથા આ-
દુનો છુંદો નાખવો લુંણ હીંગ તથા ગરમ મસાલો નાખવો પછી કેળ
અથવા ખાખરાના લીલા અથવા સુકા બે પાંન લઈ તેમાં એક પાંદડાંમાં
લીંખથી મોટો લોટો મુકવો તેને થાબડીને પગતો કરવો વચમાં નડો
રાખવો. ખાખરાના રોટલા જેવો નડો રાખવો, તેના ઉપર બીજું
પાંદડું ઢાંકી દેવું. ચુલા ઉપર ઢાંઢી મુકી તેમાં તે ઉપર હેઠલ પાંદડાં-
સીકે મુકવું. તે પાંચથી દશ મિનિટમાં સેકાઈ જાય એટલે પાંદડાં સીકે
ફેરવી નાખવું. સેકાઈ જાય એટલે નીચે ઊતારી લેવું. બહુ આકરું
સેકવું નહીં, તેના ઉપરથી પાંદડું ઊતારી તેમાં ખાડા કરી અંદર ઘી
નાખવું અને તે ખાવું, જેમ ખાખરાના લોટની કરી તેમજ ચોખાના
લોટની પણ ઉપરની રીતે થાય છે.

મેથીની લાલ તથા ચણાના લોટનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ મેથીની લાલ જુડી ૧૦ એટલે શેર ૦૧
લુંણ તોલપર હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧
સુકાં મરચાં નાં. ૪ તેલ શેર ૦૧ રાઈ તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૧
લોટમાં શેર ૦૧ મોંણ ૬૪ લુંણ તથા હલદી નાખી તેમાં

ભાજી નાંખી બાંધવો. બાંધીને મુઠીયાં બાંધવાં. ચુલા ઉપર ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાંખી પાણી નાંખી તેમાં મુકવાં અને ઢોકળાં મુઠીયા પાકી જાય એટલે ઉતારી લઈ સમારીને, ચુલા ઉપર ટોપમા તેલ મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાષ તથા મરચાં મુકી વધારવાં અને ઉછાળવાં, તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

દુધીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ દુધીનું ખમણું શેર ૦૫ સુકાં મરચાં નાં ૪
 હુંણુ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર ૦૧
 હવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧ રાષ તોલો ૦૫
 મેથી તોલો ૦૫

લોટમાં તેલ શેર ૦૫ નું મોણુ દઈ હુંણુ હલદી નાખી તેમાં દુધીનું ખમણું નાખી પાણીથી લોટ બાંધવો. તેનાં મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર પાણી ભરી ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાખી તેમાં મુઠીયાં મુકવાં. પાકી જાય એટલે ઉતારી તે મુઠીયાંને સમારી ચુલા ઉપર એક ટોપમાં તેલ શેર ૦૫ મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાષ તથા સુકાં મરચાં મુકી વધારવાં.

ભુરાનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧૫ ભુરાના. ૪૦ ખમણું બાજરાનો લોટ શેર ૦૫
 હીંગ વાલ ૪ મરચાં સુકાં નાં ૪ રાષ તોલો ૦૫
 હુંણુ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦૧
 ધાણાનો હવેજ તોલો ૧

ચણા તથા બાજરાના લોટને તેલ શેર ૦૫ નું મોણુ દઈ હુંણુ હલદી હવેજ નાંખી અંદર ભુરાનું ખમણું નાખવું તેને પાણીથી લોટ બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી ભરીને મુકવાં તેમાં ખડ નાખવું. તેના અંદર મુઠીયાં મુકવાં તે પાકી જાય એટલે ઉતારી મુઠીયાં કાઢી લઈ તેને સંભાળીને તેલ મુકી તેમાં રાષ હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવું, ઉછાળી તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કાખીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૦૫ ધઉનો લોટ શેર ૦૫ કાખી શેર ૧
 તેલ શેર ૦૧ હુંણુ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧
 મરચાં સુકાં નાં ૬ રાષ તોલો ૦૫ હીંગ વાલ ૪

ચણા તથા ધઉનો લોટ શેર ૧ લઈ તેમાં તેલ શેર ૦૫ નું મોણુ દેવું અને તેમાં હુંણુ હલદી તથા સુકાં મરચાં નાં ૬ નો મુકી નાખવો

અને તેમાં કાપી ઝીણી સમારી નાખવી તે ભોટ પાણીથી બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી મુકી ખંડ નાંખી તેમાં મુઠીયાં મુકી દેવાં તે પાકી જાય એટલે ઉતારી સમારી તેલ શેર ૦) = ને વધાર મુકી તેમાં રાષ્ટ્ર હીંગ તથા મરચાં નાં. ૨ મુકી વધારવા અને ઉઠાળવાં, તેલ સોસા જાય એટલે ઉતારી લેવાં

મોરફૂંની ભાણનાં મુઠીયાં.

ધઉંનો ભોટ શેર ૦૥ = ચણાનો ભોટ શેર ૦૧ હલદી તોલો
 લુણુ તોલો ૪ સુંકાં મરચાં નાં. ૬ તેલ. શેર ૦૧
 રાષ્ટ્ર. તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ

ધઉં તથા ચણાના ભોટને તેલ શેર ૦) = નું મોંણુ દધ લુણુ હલદી તથા મરચાં નાં. ૪નો દવેજ નાંખી પાણીથી ભોટ બાંધી મુઠીયાં મુકવાં પાકી જાય એટલે ઉતારી લેવાં અને સમારી ચુલા ઉપર તેલનો વધાર મુકી તેમાં રાષ્ટ્ર તથા મેથી તથા સુંકાં મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવાં અને ઉઠાળવાં, તેલ પીઈ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

રવાની બાટી.

ધઉંનો રવો શેર ૦૥ = ઘી શેર ૦૧ = લુણુ તોલો ૧૥
 વેસાણુ શેર ૦) = હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૪

ધઉંનો રવો તથા વેસાણુ લઈ તેમાં ઘી શેર. ૦) = નું મોંણુ દેવું અને લુણુ હલદી તથા હીંગ નાખવાં, તેમાં પાણી નાંખી બાટી બાંધવી અને ચુલા ઉપર ઘી શેર ૦૧ મુકી તેને મંદ આગે મુકવી. એક તરફ પરીપકવ થાય છોરેથી બીજી બાજુ ફેરવી નાખવી તે બરાબર પાકી જાય એટલે ઉતારી લઈ બાટી કાઢી લેવી.

ગોળની બાટી.

ધઉંનો જડો ભોટ શેર ૧ ગોલ શેર ૦૧ = ઘી શેર ૦૧ =
 ધઉંના ભોટમાં મોંણુ ઘી શેર = નું દધ પાણી નાખી ભોટ બાંધવો અને તેની બાટી બાંધતી વખત અંદર ગોળનો ગાંગડો મુકતા જવું અને બાટી બાંધતા જવું બાટી બાંધી ઘી મુકી તળી નાખવી પાકી જાય એટલે ઉતારી લઈ બાટી કાઢી લેવી.

આદાની બાટી.

ધઉંનો ભોટ શેર ૧ આદુના મુઠીયાં તોલા ૫ " લુણુ તોલા ૧૥
 હીંગ વાલ ૫ ઘી શેર ૦૧ =

પેલાથી ઘી તોલો ૦૧ ચુંલો ઉપર મુકી તેમાં હીંગ નાખી અહુના મુગીયાં વધારી દેવાં અને લુંણુ ૩. ૦૧ ભાર . નાખવું અને ઉતારી લેવું અને લોટ ૧૨. ૧ લખ તેમાં ઘી શેર = ૬૦ મોણુ ૬૬ તે લેટ પ્રાણીથી આંધી તેમાં લુંણુ ૩ ૧ ભાર નાખવું અને તેની આટી નાં. ૧૨ કરવી અને તેની અંદર વધારેલ અહુનાં મુગીયાં ૩. ૦૧ ભારને મીસાએ મુકવું જવું અને માટી કરવી તેને ધીમું તળી નાખવી.

ખાટી.

ધઉંને લોટ શેર ૧ જડો ઘી શેર = લુંણુ તોલો
લોટ પ્રાણીથી આંધી ખાટી કરવી તેમાં લુંણુ તોલો ૧ પેલાથી નાખવું તેને છાણાની આંચ કરીશ કેઈ અને દેવતામાં ભારી દેવી ખરોબર પરી પકવ થઈ જાય એટલે તેને ફાટી માટકી લુગડે લુછવી ચોપડવું અને ગરમખરમ વાપરવી ઠરવાથી જરા ચીડી પડી જાય છે ખાટીનો લોટ આંધવો ત્યારે ખરોબર ટુંખવો અને ખાટી કરી અંદર જરા કાણુ કરવું.

ચીલા અથવા પુડા.

ચણાના લોટના પુડા.

ચણાનો લોટ શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૧ મરચાં નાં. ૮ નો ભુકો
તેલ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦૧

ચણાના લોટમાં લુંણુ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો નાખવો અને પાનીથી કઢીથી જરા જડો ઘેર કરવો અછ તવો ખરોબર સાફ ચુલા ઉપર મુકવો તે તેવો જહુ ઉડો લેવો નહીં નવો તપે એટલે રૂના પોતાથી તેલ ચોપડવું અને તેણાં ચણાના લોટનો ઘેર એક વાટકીથી નાખવો અને હાથથી પગતો કરવો અને ઉપરથી હાથથી લુછ લેવો અને કટારીમાં હાથ લુછ નાખવો અને રૂનાં પોતાથી ધીરે લઈ ફેરવી નાખવો પરી પકવ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવાં તેમજ તે ઘેરમાંથી જેટલા થાય તેટલા પુડા કરવા.

મગની દાલના પુડા.

મગની દાલ શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૧ મરચાં નાં. ૩ નો ભુકો
તેલ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦૧

મગનીદાલ આગલે દીવસે પચારવી સવારે તેને ઘોષ ફેતરા ઉમેડી વાટી નાખવી અને તેમાં લુંણુ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો મીલાવવાં અને પ્રાણીથી ઘેર પાતલો કરવો કઢીથી જરા જડો નાખવો પછી ચુલા ઉપર લોટી મુકી તે લેઈ તપે એટલે રૂના પોતાથી તેલ ચોપડવું તે

ઉપર ઘોર રહેવા લાંચથી પગતો કરી ઊમરંથી હાથે લુછ લેવો પડ્યો તેલનું પોતું ચાપડવું એક બાણુ પાકી જાય એટલે ફેરવી નાખવો બીજા બાણુ પરીપકવ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો.

અડદની દાલના પુડા.

અડદની દાલ શેર ૦૧૧ લુંણ તોલો ૧૧૧ હાંચ વાલ ૪
ચણાનો લોટ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાનો ભુકા નાં. ૩નો
અડદની દાલને આઠલે દીવસ ભીંજવી રાખવી બીજે દીવસ
સંભારના દાલ ઘાઈ વાટી નાખવી તેમાં વેસણુ શેર ૦૧ મીલાવવું અને
લુંણ હલદી હાંચ મરચાનો ભુકા મેળવવો તેના ઘોર કરવો બાકી
ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે.

ધઉંનો લોટ તથા ગોળના પુડા.

ધઉંનો લોટ શેર ૧ ગોલ શેર ૦૧
ગોલ શેર ૦૧ નું પાણી કરી તેમાં લોટને ભીંજવો. તેને મથીને
ઘોર કરવો અને તેને ઉપરની રીતે કરવું.

ધઉંનો લોટ તથા ખાંડના પુડા.

ધઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧
ખાંડનું પાણી કરી તેમાં લોટને ભીંજવો તેને મથી ઘોર કરવો
અને ઉપરની રીતે કરવું.

વેસણુના ગાંડીયાં.

વેસણુ શેર ૧ લુંણ રા. ૧૧૧ ભાર કાલામરી તોલો ૧
લોગ તોલો ખારો તોલો ૦૧૧ તેના ફેતરાં કાઢી ભરડો
તેલ શેર ૦૧

ચણાના લોટનાં તેલ તોલો ૨ નું મોંણુ દેવું અને તેમાં ખારો
તોલો ૦૧૧ સેડી ટુલાવી વાટીને નાખવો. માટીનાં વાસણમાં સેકવો. લુંણ
લીગતું પાણી કરી નાખવું. કાલામરીનો ભરડો નાખવો, લોટ કઠણ
ખાધવો અને તેના લુવા કરી દાખી મુકવા. એક કલાક દાખી તેને હથે-
ળીથી મસલવો. તેલનો હાથ દેવો. લોટ કઠણ હોય તો જરા પાણીનો
હાથ દઈ મસલવો. તે સારો થઈ જાય એટલે લાકડાની કથરાટ અથવા
ચકલા ઉપર હથેલીથી વણવો. ત્યાર પછી ચુલા ઉપર કપ્રમમાં તેલ મુકી
કાઢીને તેમાં તળવોં ખરોખર પરીપકવ થાય એટલે લાંગી જોવો. અંદર
કચ્ચાનો ભાગ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવા. ગાંડીયાના લોટને દુપતા જવું.
અને ઉમા તેલમાં ખોળતાં જવું અને મસળતાં જવું એટલે તેની કામાસ
બહુ આવશે.

ઝારાની ઝીણી સેવ.

ચણાનો લોટ શેર ૧ હુંણું તોલા ૨ હીંગ વાલ ૫
તેલ શેર ૦૫ લાલ મરચાં ૪ નો ઝીણો લુકા
ચણાના ચેરકાણું હીંગ તથા હુંણું પાણી નાખવું અને મરચાંના
લુકા નાખવો. તેનો ઘેર સીરા જેવો કઠણ કરવો. ચુલ્હા ઉપર તેલ કઢાઈમાં
મુકવું અને તેલ ફડવું. ફાટી નય એટલે સારો ઝીણો એસ લઈ
માંઝી અને કઢાઈ ઉપર તેને અટકાવવા એક તવીયે કઢાઈ ઉપર મુકવો.
તે ઉપર ઝારો મુકી તેમાં જરા પાણીનો લાથ દઈ અંદર વેસણનો ઘેર
નાખી હથેળીની લીસટ દઈને મંદો આંચે સેવ પાડવી. તે પરીપકવ થઈ
નય એટલે કાઢી લેવી.

ચોળાકુખી

વેસણ શેર ૧ હુંણું તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪
અજમો તોલો ૦૫ લાલ મરચાં નાં. ૪ નો લુકા તેલ શેર ૦૫
ચણાના લોટમાં હુંણું તથા હીંગ વાલ ૪ તથા મરચાં હીંગ તથા
હુંણું પાણી કરવું અને અજમો આખો નાખવો. તે વેસણને પુરીથી
કઠણ બાંધવો અને તેલ શેર — ભાર નાખી ખુબ ટુંપતો અને ચકલા
ઉપર તેલ ચોપડી વણવો. ખુબ પાતલો વણીને આકુમી લાંબા આંકા
કરી ચકલા ઉપરથી ઉમેડી લેવી અને તેલમાં તળી લેવી.

[ભજ્યા] અળવીના પાનનાં પતરવેલીયા.

ચણાનો લોટ શેર ૧ હુંણું તોલા ૨૫ હીંગ તોલો ૦૫
તેલ શેર ૦૫ અળવીનાં પાન નાં. ન્હાના ૨૦
લાલ મરચાં મં. ૫ નો લુકા આંબલી શેર રાઈ તોલો ૧
મેથી તોલો ૦૫

આંબલી શેર = ભારતું પાણી કરી તે પાણી લોટમાં નાખવો. હુંણું
મરચાં તથા હીંગ નાખવાં અને ઘેર કરવો તેલ શેર — ભારતું મોણું
દેવું. તેનો ઘેર પાતળો પાનમાં ચોપડવા જેવો કરવો. તે પાનમાં ચોપડવો
અને તે પાનનો વીટો કરવો. વીટો કરીને એક ટોપમાં પાણી નાખી
ખડ મુકવું અને ખડ નીચે થાળી ઉપર વાળવી. અથવા ઘટ મુકવી
જેથી કરી પતરવેલીયાં પાણીને અડે નહીં. તે ચુલ્હા ઉપર મુકી તેમાં
પતરવેલીયાં મુકવાં અને ઢાંકી દેવાં સારી પેઠે બ્રહ્મ નય એટલે કાઢી
લઈ તેના હુકડા કરવા અને ચુલ્હા ઉપર તેલ શેર ૫ મુકી તેમાં મેથી

તથા રાધનો વધાર મુકી તે ટુકડા વધારવાં, ઉછાળવા. તેલ પીઠ જય ત્યારે ઉતારી લેવું.

રીંગણના લજ્યા.

ચણાનો લોટ શેર ૧ લુંણુ તોલા ૨૫ આખા ધાણા તોલો ૧૫
આખાં મરી તોલો ૧ ખારો તોલો ૧૦ તેલ શેર ૦૫
હીંગ વાલ ૬ રીંગણાં શેર ૨

ચણાના લોટમાં લુંણુ તથા ધાણા તથા મરી તથા હીંગ નાંખી ઘેર કરવો. કઢીના ઘોંચી જરા જડો કરવો અને રીંગણાંનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરવાં અને ચુલા ઉપર ફાદા અથવા લોણ મુકી અંદર તેલ છુકવું. તે તેલ પાકી જય એટલે અંદર ભજ્યાં મુકવાં. તે એવી રીતે કે રીંગણાંનું ચગદું લઈ ચણાના લોટનાં ઘેરમાં લપેટીને કઢાઈમાં મુકવું એવી રીતે મુકીને ઝારે ફેરવવાં. પાકી જય એટલે કઢી લેવાં. ખારો તોલો ૧૦ નું પાણી કરી તે ઘેરમાં નાંખવું.

તુરીયાનાં ભજ્યાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ તુરીયાં શેર લુંણુ તોલા ૨૫
ખારો તોલો ૧૦ હીંગ વાલ તેલ શેર ૦૫
લાલ મરચાંનો ભુકો નાં. ૪નો.

ચણાના લોટમાં લુંણુ તથા ખારો તથા હીંગનું પાણી કરી નાંખવું. લાલ મરચાંનો ભુકો નાંખવો. ઘેર ઉપર પ્રમાણે કરવો. તુરીયાનાં પાતળાં ગોળ ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે ભજ્યાં મુકી તળી લેવાં.

પાકાં કેળાંનાં ભજ્યાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ કેળાં શેર ૧ લુંણુ તોલા ૨૫ ખારો તોલો ૧૦
હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૫ મેથી તોલા ૦૫ સેકેલી
લાલ મરચાં નાં. ૪નો ભુકો.

ચણાના લોટમાં લુંણુ તથા ખારો તથા હીંગ તથા સેકેલી મેથી તથા લાલ મરચાંનો ભુકો નાંખી ઘેર કરવો. કેળાંનાં ગોળ ચગદાં કરી વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવાં.

પાકાં પ્રેમદી બોરનાં ભજ્યાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ બોર શેર ૨ લુંણુ તોલા ૨૫ હીંગ વાલ ૬
'તેલુ' શેર ૦૫ લાલ મરચાંનો ભુકો નાં. ૪નો.

ચણાના લોટમાં લુંણુ હીંગ તથા લાલ મરચાં નાંખી ઘેર કરવો. અને બોરના ઠળીયા કઢીએ ફાડ કરી ઘેરમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

આંખાનાં ભજ્યાં.

ચણામો લોટ શેર ૧ આંખા શેર ૨ લુંચુ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૬
તેલ શેર ૦૧ લાલ મરચાં નાં. ૪નો ભુકો

ચણાના લોટમાં લુંચુ તથા હીંગ તથા મરચાંનો ભુકો નાંખી ઘેર કરવો. આંખાની પાતળી ફાકું કરી ઘેરમાં લપેટી તળી લેવાં.

પ્રદકારાનાં ભજ્યાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ પ્રદકાર શેર ૨ લુંચુ તોલા ૨૧ ખારો તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૧ લાલ મરચાંનો ભુકો નાં. ૪નો

આખા ધાણુ તોલો ૧૧

ચણાના લોટમાં લુંચુ, ખારો, હીંગ, મરચાંનો ભુકો તથા આખા ધાણુ નાખી ઘેર કરવો. પ્રદકારાનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે ઘેરમાં લપેટી તળી લેવાં.

નાગરવેલનાં પાનના ભજ્યા

ચણાનો લોટ શેર ૧ પાન જેટલાં જેઠાંએ તેટલાં લુંચુ તોલા ૨૧
ખારો તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૧

ધાણુ આખા તોલો ૧૧

ચણાના લોટમાં લુંચુ, ખારો, હીંગ, ધાણુ નાંખી ઘેર કરી નાગર-વેલનાં પાન વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવાં.

અજમાન પાનનાં, પોથીનાં પાનનાં, આખા મરચાં ચીરીને ભીંડાના ત્રણ ટુકડા કરીએ નાનો હોય તો બે, પ્રદકારાનાં, પુલનાં, ઝોરીયાનાં પુલનાં, કેવડાની ડોડીનાં, મુળાનાં ચગદાંનાં, દુધીનાં, આલુનાં, કાચાં કેરાંનાં વીગેરે સુરણનાં, રતાળુનાં વિગેરેનાં ઘણી જાતનાં જે કરવી હોય તે ઉપરની ક્રિયા પ્રમાણે કરવાં.

મેદાની સેવ,

મેદા શેર ૧ ખાંડ ૧૧ ઘી શેર ૦) = સુરંધી એલાઇચી તોલો ૦૧

મેદા શેર ૧ વાળ્યા અંથક પીસી ધજીનો કરવો. તેને કઠા બાંધી એક કલાક ઢાંકી મુકવો, પછી તેમાં પાણી છાંટી નરમાવવો અને સેવ વણાય તેવો કરવો અને સંચામાંથી કાઢવી હોય તો કઠણ રાખવો. વણવા વખતે જરા સેજ ઘીનો હાથ દેવો અને વણવાનું પાટીયું ઘોષ જ્યાર કરવું. તે પાટીયા ઉપર જરા ઘીનો હાથ દઈ બોટનો લુવો લઈ હાથને ઘી ચોપડી વણવી અને ઊપર ગ્રાળતાં જવું. કાચ ભરાઈ જાય એટલે તડકામાં સૂકાવી દેવી. સૂકાઈ જાય એટલે ઉપાડી લેવી. તે

ન્યારે કરવી હોય ત્યારે એક ટોપમાં આંધણ મુકવું, તે આંધણ થાય
જે તેને આંધર ને રી રેની અને હાંપી મુકવું. તે સેવં ગળી નય
એટલે એવાની નાંખી પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યારપછી એક તપેલીમાં
જરા ઘી મુકી સેવ નાંખવી અને તે ઉપર આંધ નાંખવી અને જે ત્રણ ખદકા
આવે તે પછી દિતારી લેવી, અંદર સુગંધ નાંખવી. વધારે વાર રાખે
તો ચાંટી નહય.

મુંદરોયાં (બેગણનાં)

બેગણ શેર ૧ વેસણ શેર ૦૧ ધાણા તોલા ૨ ૭૩ તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલા ૧૧૧ હલદી તોલા ૮ તેલ શેર ૦૧

બેગણ ઉપરથી કોડેલું રાખવું અને નીચેના લાગમાં ચાકુથી
ચાર ચાર ચીર કરવી. વેસણ શેર ૦૧ ને ૩૪ તેમાં પીસ્યું લુંણ તથા
હલદી તથા ધાણા તથા જીરોનાં બુદા તથા હીંગ વાલ રાનાં બુદા
ગાંધિયો. તેને તેલ શેર ૧૦૦ માં મેળવેલું અને તે માંથી દીધેલ વેસણ
બેગણ ચીરેલાં હોય તેમાં તે દેવેજ ભરવો અને તેને તેલ શેર ૦૧
ચુલક ઉપર મુકી હીંગ તથા જીરોનાં વધારે ૬૬ ખુબ સંસકાવવાં. તે
સંસકાવેલું એટલે ઉતારી લેવાં.

દીડારાં.

દીડારાં નર ૧ વેસણ શેર ૦૧ મરચાં મુકાં નાં. ૫ ધાણા તોલા ૨
૭૩ તોલો ૦૧ રાષ્ત્ર તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલા ૧૧૧
મેથી તોલો ૦૧ હલદી તોલા ૮ તેલ શેર ૦૧

દીડારાંનાં હવેજીયાં કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે અને વધારમાં
મેથી રાષ્ત્ર હીંગ અને મરચાં ૩ મુકવાં અને અંદર પણ મરચાંનાં
બુદા નાંખવો.

પરવળના.

પરવળ શેર ૧ વેસણ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરી કાળાંનોલો ૦૧
ધાણા તોલા ૨ ૭૩ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ રાષ્ત્ર તોલો ૦૧
લુંણ તોલા ૧૧૧ હલદી તોલા ૮ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪

પરવળનાં હવેજીયાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજસાથે કાળાં
મરીનાં બુદા નાંખવો અને વધારે રાષ્ત્ર તથા જીરોનાં દેવો.

કાચાં કેળાંનાં.

કાચાં કેળાં શેર ૧ વેસણ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરચાં નંગ ૫
ધાણા તોલા ૨ ૭૩ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલા ૧૧૧
હલદી તોલા ૮ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦૧

કાચાં કેળાંનાં હવેળ્યાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેળ સાથે ટોપરાનું ખમણુ તથા મરચાંનો ભુકા નાંખવો અને ઉપર પ્રમાણે કરવાં. વધારમાં જીરું, મેથી, હીંગ તથા મરચાં નાં. ૨ મુકવાં.

અંબુનાં હવેળ્યાં.

અંબુ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરચાં નાં. ૫
ધાણા તોલા ૨ જીરું તોલો ૦૧૧ હીંગનાલ ૫ લુંણુ તોલો ૧૧૧
હલદી તોલા = ટોપરાનું ખમણુ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦૧૧
રાઈ તોલો ૦૧૧

આલુ એટલે બરાટાને ઉપરથી છાલ ઉતારી એક બાજુથી ચાર ચીર કરવી તેમાં હવેળ ભરવો. તેને મેથી, રાઈ, હીંગ તથા મરચાંનો વધાર દેવો.

મુળાનાં.

મુળાના કાંદા શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરચાં નાં. ૪
ધાણા તોલા ૨ જીરું તોલો ૦૧૧ હીંગનાલ ૫ લુંણુ તોલો ૧૧૧
હલદી તોલા રાઈ તોલા ૦૧૧

મુળાનાં કાંદાની ચાર ચાર ચીર કરી ઉપર પ્રમાણે હવેળ ભરવો અને રાઈ તથા હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવાં.

કારેલાની.

કારેલા શેર ૧ મરચાં નાં. ૪ હીંગનાલ ૫ ગોળતોલા ૨
વેસણુ શેર ૦૧ ધાણા તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૩
તેલ શેર ૦૧ જીરું તોલો ૦૧૧ હલદી તોલો =

કારેલાંને ઉપરથી જરા છીલી નાંખવાં ચાર ચાર ફાકું કરીને લુંણુ રા. ૨ ભાર અંદર થોડું થોડું ભરી દેવું તે જરા અરધી કલાક કલાક રાખી તેને ચોરી પાણી કાઢી નાંખવું અને તેલમાં જરા તરીને કાઢી લેવાં અને તેમાં ઉપર પ્રમાણે હવેળ ભરવો અને હવેળમાં ગોળ નાંખવો અને મરચાં નાં. ૧ તથા હીંગનો વધાર દેવો.

ભીંડાનાં.

ભીંડા શેર ૧ મરચાં નાં. ૪ હીંગનાલ ૫ મેથી તોલો ૦૧૧
વેસણુ શેર ૦૧ ધાણા તોલા ૨ લુંણુ તોલો ૧૧૧ રાઈ તોલો ૦૧૧
તેલ શેર ૦૧ જીરું તોલો ૦૧૧ હલદી તોલા = અડદની દાર તોલો ૦૧૧

ભીંડાની ચાર ચાર ફાકું કરી હવેળ ભરવો ઉપર પ્રમાણે કરવાં અને પછી મેથી અડદની દાર રાઈ મરચાં તથા હીંગને વધાર દેવો.

તુરિયાના.

૭
તુરીયાં શેર ૧ મરચાં ના. ૪, હીંગ વાલ ૫ વેસણુ શેર ૧
ધાણા તોલા ૨ લુંણુ તોલો ૧૦૦ તેલ શેર ૧૦ જીરું તોલો ૧૦
હલદી તોલો

તુરીયાના છોલા ઉત્તરિને પાંચ પાંચ આંગલના આખા ટુકડા
કરવા તેની ચાર ચાર ફાડોંકરણી તેમાં હવેજ ભરી હવેજમાં તમામ
વસ્તુ નાખી દેવી અને તે સમાય તેવડું તપેલું લઈને તેમાં તેલ નાંખી
દેવું ચપ્પે તેમાં હવેજ્યાં સરખાં ગોઠવી દેવાં સડસડે એટલે ઉઘાલી
નાખ્યાં પાકી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

ઉધીયું.

રીંગણાં શેર ૧૦ પાપડી શેર ૧૦ ધાણાં તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૫
અગટા શેર ૧૦ મેથીના મુઠીયાં શેર ૧૦ જીરું તોલો ૧૦
અપ્પકમાં કેરાં શેર ૧૦ સકરકંદ શેર ૧૦ મરચાં ના. ૧૦ તો
લુંકા ખારો તોલો ૧૦ અજમે તોલા ૨ હીંગ વાલ ૭ વેસણુ
શેર ૧ તેલ શેર ૨.

૧૨ રીંગણાં ખટ્ટાં કાચાં કેરાં સકરકંદ તે ચારે ચીજમાં ઉપર પ્રમાણે
ફાડ કરી હવેજ ધાણાજીરું મરચાં લુંણુ હલદી હીંગને ખાંડી હવેજ
કરવો તેમાં વેસણુ શેર ૧૦૦ નાંખવું અને મોંણુ દધ તે હવેજ ભરવો
મેથીનાં મુઠીયાં મેથીની ભાજમાં વેસણુ તથા હવેજ નાંખી પાણી જરા
નાખી મોટાં બેર જેવડાં મુઠીયાં બાંધવા બાકી જે તેલ હોય તેમાંથી
ચાર તોલા તેલ રાંખી મુકવું અને બાકીનું જે હોય તે એક પીતલનો
ટોપ લઈ તે તમામ વસ્તુ સમાય રહે તેવડો ટોપ લેવો અને તેમાં
તમામ તેલ નાંખી તેમાં પેલા ખટ્ટાનાં હવેજ્યાં મુકવાં તે ઉપર સકર-
કંદ મુકવું તે ઉપર રીંગણાં મુકવાં તે ઉપર કેરાં તે ઉપર મુઠીયાં
નાખવાં અને તે તમામની વચમાં વાલ પાપડી નાંખવી તેને આંચ
ઉપર મુકવું એક બાજુ આવી જાય ત્યારે ઉઘારવાં ઉઘારી ખારાનું
દુધીયું કરવું અને બચેલું તેલ તે દુધીયામાં નાંખી તે ખારાનું દુધીયું
નાંખી દેવું અને અજમે નાખવો અને ઢાંકી દેવું અને પાછું ઉઘારવું.
પરીપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

અરગજી શાક અથવા પચ્ચસી શાક.

લીલા વગાણાં શેર ૧૦ સકરકંદ શેર ૧૦ પાકલ અપ્પકમાં કેરાં ના. ૪

લુણુ તોલો ૬ ધીલા ચણુ શેર ૦ વાલપાપડી શેર ૦ ખટ્ટા શેર
૦ હલદી તોલો ૦ રતાલુ શેર ૦ તાદલળની બાજી ૨ ૦
મેથીનાં દોકરી શેર ૦ હીંગ વાલ ૫ તેલ શેર ૦ મરચાં નં. ૪
મેથર તોલો ૦ રાધ તોલો ૦ વેસણુ શેર ૦

રતાલુ સૂકું, તાદળળે, કેળાં, ખટ્ટાને શીઝી પેટે સમારી નાખવાં.
અને વટાણા તથા ચણાને છોલવા મેથીની દોકરી મેથી સમારી તેમાં
વેસણુ શેર ૦ તથા હીંગ હશેજી લુણુ નાખી તેમાં મોણુ દધજરા પાણી.
નાખી તેની દોકરી કરવી અને બાકી તેલ હોય તે ટોપમાં મુકી અંદર
વધારવા. મેથી જીરું રાધ મરચાં હીંગ મુકી મધારી દેવું. તેમાં પેલાં
ચણા. ઉપર વટાણા તે ઉપર ખટ્ટાં તેમ અનુક્રમે શાક વધારી ઉપર
કેળાં નાખવાં તે ઉપર લુણુ, ખારાનું દુધીયું નાખ્યા પછી હલદી નાખવી
તેમાં ખારો તોલો ૦ લધ તેનું દુધીયું ફરીને છાંટવું. અને શેર.
૦ ને આશરે પાણી નાખવું તે પાણી પેલાં નાખવું અને દુધીયું
જરાવાર પછી નાખવું અને પછી ઉછળવું ચડી. જય ત્યારે ઉતારી
ઉપર બાણાજીરો હવેજ નાખવો.

એંગણુ વડીનું શાક.

એંગણુ શેર ૦ તોલ શેર ૨. હલદી તોલો ૦ હવેજ તોલો ૨
વડી શેર ૦ લુણુ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨
તેલ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં વડી જરા ટુકડી નાખી દેવી, તેવઢી
જરા સેજસાજ લુજધ જય એટલે તેમાં હીંગ નાખવી તેમાં
રીંગણાં પાણીમાં સમારેલા હોય તે વધારી દેવા. તેમાં લુણુ હલદી નાખવાં
અને જરા પાણી નાખવું તે ઉછાળી ઢાંકી મુકવું, ચડી જય એટલે
ઉતારી લેવું.

રીંગણાં તથા ખટ્ટાંનું શાક.

રીંગણા શેર ૦ લુણુ તોલો ૧ હવેજ તોલો ૨
ખટ્ટાં શેર ૦ હલદી તોલો ૦
તેલ શેર ૨ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

ખટ્ટાં છાલ ઉતારી સમારવા તે તથા રીંગણાં સમારી ઉપર પ્રમાણે
વધારી દેવાં વધારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકવાં અને ચડી રહે એટલે
ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણાં તથા રતાલુનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦ લુણુ તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦

૨તાલુ શેર ૦૥

હલદી તોલો ૦

તેલ શેર =

હીંગ વાલ ૨

મરચાં નં. ૨

વીધી ઉપર પ્રમાણે

રીંગણાં મેથીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥

લુંણુ તોલો ૧૥

હવેળ તોલા ૨

મેથીની બાજુ હાથ ૦૥ હલદી તોલો ૧

તેલ શેર =

હીંગ વાલ ૨

મરચાં ના. ૨

કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે

રીંગણાં તથા ગાંઠીયાનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥

લુંણુ તોલો ૧૥

હવેળ તોલા ૨

ત્રેસણુ શેર ૦

હલદી તોલો ૦

તેલ શેર =

હીંગ વાલ ૨

મરચાં નં. ૨

ત્રેસણુ શેર ૦' માં હીંગ તથા હવેળ તથા જરા મરચાંનો બુકો નાખી જરા મોંણુ દધિ ગાંઠીયા કરવા અને શાક વધારી અંદર ગાંઠીયા નાખવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ચણાની દાલનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥

લુંણુ તોલો ૧૥

હવેળ તોલા ૨

ચણાની દાલ શે. ૦૥

હલદી તોલો ૦

તેલ શેર =

હીંગ વાલ ૩

મરચાં નં. ૨

તેલ મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાંનો વધાર મુકી દાલ રાતની પલાંરેલી રાખી હોય તે ધોઈને વધારી દેવી. જરા ચડે એટલે અંદર રીંગણાં સમારેલા નાખવાં. લુંણુ હલદી નાખવાં. ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેળ નાખવો.

રીંગણાં તથા વાલોરનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥

લુંણુ તોલો ૧૥

હવેળ તોલા ૨

વાલોર શેર ૦૥

હલદી તોલો ૦

તેલ શેર =

હીંગ વાલ ૨

મરચાં નં. ૨

તેલ તથા વધાર મુકી અંદર રીંગણાં તથા વાલોર વધારવાં તેમાં લુંણુ હલદી નાખવાં. જરા ખારાનું દુધીયું છાંટી ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેળ નાખવો. જે શાકમાં ખારો નાખવો હોય તેમાં હલદી પીંછી નાખવી.

રીંગણાં તથા ડબકીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૥ હવેળ તોલો ૨
 વેસણુ શેર હલદી તોલો ૦૧
 તેલ શેર = હીંગ વાલ ૩ મરચાં નં. ૧
 વેસણુમાં હીંગ હવેળ નાખી મોણુ દધ તેની ડબકી કરી ઉકલતા
 પાણીમાં મુકવી તે ઢિંકળી જાય એટલે શાક વધારવું હોય તેમાં નાખી
 દેવી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ઢાકરીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૥ હવેળ તોલો ૨
 ઘઉં તથા ચણાનો = લોટ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧
 અરં તોલો ૦૧ તેલ શેર = હીંગ વાલ ૩
 મરચાં નં. ૨

ઘઉં તથા ચણાનો લોટ ૦૧ ઘઉં અંદર લુંણુ રૂ. ૦૧ ભાર તથા
 હલદી તથા હીંગ હવેળ થોડાં થોડાં નાખવાં. તેમાં મોણુ દધ તેની
 રોકરી કરી તે શાક વધારી તેમાં નાખી દેવી આંકી વીગત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંમાં દહીં નાખીને શાક.

રીંગણાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૫ હવેળ તોલો ૨
 દહી શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧
 તેલ શેર હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

રીંગણાંનું શાક ચડી રહે એટલે નીચે ઉતારી દહીં મીઠાવણુ આકી
 રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંનું ભડથ અથવા ઓરો.

રીંગણાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૦૧૫ આદાનાં મગીયાં તો. ૦૧
 હીંગ વાલ ૩

રીંગણાંને આંચમાં ભારી દેવાં તેં ઝેત્યારે અંદર પાકી જાય અને
 કઠણુ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવાં અને તેની જાલ ઉતારીને હાથથી છુદે
 કરી નાખવો. અગર ચારણીથી જાણી નાખવું અને પછી ઘી તોલો ૧
 વધાર મુકી તેમાં હીંગ નાખી વધારવું અને લુંણુ નાખી ઉતારી લેવું
 નેમને તેજ પણુ વંપરાય છે અને તેમાં દહીં શેર = નાખીને પણ થાય છે.

એગણનાં ગુંગાં.

એગણ શેર ૧ મેદો શેર ૦૧૫ લુંણુ તોલો ૦૧૫ તેલ શેર ૦૧

ટોપરાનું ખમણુ તોલા ૪ લીંબુ નાં. નો રશ હવેજ તોલો ૦૥
આજના મગીયા તોલો ૦

ઉપર પ્રમાણે ભડથ કરી તેને લુગડામાં નાખી પાણી જરા કાઢી
નાખવું અને પછી વધાર મુકી વધારવું અને ઉપર લુંણુ તથા ખમણુ
તથા દાડમસાર તથા 'ધાંણુજીર' નાખવાં પછી મેદો બાંધીને તેની પુરી
વણીને તેમાં ભડથ ભરી ચુંગાં ભરવાં અને તે તેલમાં તળી લેવા.

ખટ્ટાનું શાક.

ખટ્ટાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૥ ધાંણુજીર હવેજ તોલા ૨૥
તેલ = હલદી તોલો ૦૥ મરચાં નં. ૫ રાંધ તો. ૦૥
અડદની દાલ તો. ૦૥ ટોપરાનું ખમણુ વાટકો ૦૥ લીંગ વાલ ૩

ખટ્ટાંને પાણીમાં બારીં છાલ ઉતારવી અને તે મોટાં હોય તો
ટુકડા અને નાના હોય તો એ ટુકડા કરવા અને પછી ચુલા ઉપર તેલ
મુકવું અને તેમાં મેથી તેથા રાંધ તથા લીંગ તથા મરચાંનો વધાર દેવો
તેમાં વધારી દેવાં તેમાં લુંણુ હલદી નાખવાં. ધાંણુજીર તથા હવેજ
નાખવાં ખમણુ નાખવું જુદા ઢાંકીને ઉછાળીને ઉતારી લેવું.

ખટ્ટાનું દીલુ શાક.

ખટ્ટાં શેર ૧ હવેજ તોલા ૨૥ હલદી તોલો ૦૥ મેથી તો. ૧
તલ શેર ૦૦ લુંણુ તોલો ૧૥ મરચાં નં. ૫ રાંધ તો. ૦૥
વેસણુ તોલો ૧ લીંગ વાલ ૩

ખટ્ટાંના ટુકડા કરી તેલ મુકી તેમાં મેથી રાંધ લીંગ મરચાં મુકી
શાક વધારી દેવું લુંણુ તથા હલદી નાખવાં અને પાણી શેર ૧ નાખવું
તે ચડી એટલે તેમાં વેસણુ ધોરીને નાખવું અને તેમાં જોળ તથા
કાકમ અગર જાસકે દહીં નાખવાં હોય તો ખાંડ નાખવી અને પાતલું

ખટ્ટાની સેવ.

ખટ્ટાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૦૥ લીંબુ નં. ૧ તેલ શે. ૦
મરચાંનો ભુકો તોલો ૦૥

ખટ્ટાંને કાકડીનું ખમણુ કરવાની ખમણીએ ખમણુ કરવું તે ઝીણી
સેવ જેવું થાય તેને તેલમાં તલવું અને તે ઉપર લુંણુ તથા મરચાંનો
ભુકો ગેરમાગરમમાં નાખવો અને લીંબુ નં. ૧ નીચોવવું અને
તળીવીઆ કરી કરવી.

રતાલુનું શાક.

રતાલુ શેર ૧ તેલ શેર ૦ લુંણુ તોલા ૧૥ હલદી તોલો

હીંગ વાલ ૨. મરચાં નાં. ૪ ધાણા ૭૩ હવેજ તોલો ૧

રતાલુ સંમારીને તેલનો મધાશ મુકી તેમાં વધારી લુણુ હલદી નાખી પાણી ઢાંકી મુકવું, ચઢી જાય એટલે ઉતારી લેવું. તેમાં પાણી શેર ૧૦ નાખવું. તે મુકું શાક થશે અને ઉપર ધાણા ૭૩ નાખવું.

રતાલુનું શાક ઢીલુ

રતાલું શેર ૨ તેલ શેર ૧ ગોળ તેલો ૧ લુણુ તોલો ૨
હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૪ ધાણા ૭૩ તોલો ૧
કાકમ તોલો ૨.

રતાલું સંમારી ઉપર પ્રમાણે વધારી લુણુ હલદી નાખી પાણી શેર ૩ નાખવું, ચઢી રહે એટલે કાકમ તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું અને ધાણા ૭૩ નાખવું.

રતાલુનાં શાક અનેક મિશ્રણથી થાય છે. તેમાં મુખ્ય વડીરતાલુ થાય છે તથા કારેલાંરતાલુ પણ થાય છે. કારેલાંરતાલુ કરવાં હોય તો રતાલુ શેર ૧ માં કારેલાં શેર ૦૧, બીટ ચોળી તળાને મીઠાવવાથી થાય છે.

ગુવારનું શાક

ગુવાર શેર ૧ તેલ શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૦ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં ૪ હવેજ તોલો ૧ અજમા તોલો ૧૦
ખારો તોલો ૦૧.

ગુવારને સંમારીને વધારી દેવો તેમાં લુણુ હલદી નાખી પાણી નાખવું અને ખારાનું દુધીયું કરી નાખવું અને ઢાંકી મુકવું ચઢી જાય એટલે અજમા તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

ગુવાર તથા પ્રદકોરનું શાક.

પ્રદકોર શેર ૦૧ ગુવાર શેર ૦૧ તેલ શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૦
હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૪ હવેજ તોલો ૧
મેથી તોલો ૧ રાઈ તોલો ૦૧.

ગુવાર પ્રદકોર સંમારી, વધાર મુકી, મેથી, રાઈ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવાં. પહેલાં ગુવાર વધારવો પછી પ્રદકોર નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચઢી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો આ પ્રદકોરને કેટલેક ઠંડાણે ગંગર, કાશીફળ, કાણું વિગેરે કહે છે.

ગુવાર, તુરીયાં, બીંડાનું શાક.

ગુવાર શેર ૦૧ તુરીયાં શેર ૦૧ બીંડા શેર ૦૧ કાકડી શેર ૦૧
લીલા વટાણા શેર ૦૧ લુણુ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧

હીંગ વાલ ૩ મરચાં નાં. ૪ મેથી તોલો ૧ રાઈ તોલો ૦ા
હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર

તે બધું શાક સમારી વધાર મુકી વધારી દેવાં. ચઢી રહે એટલે
જિતારી લેવું અને હવેજ નાખવો. ગુવાર. તુરીયાં બેનું શાક પણ થાય
છે અને ત્રણ અથવા ચાર ક્ષત્રુનું પણ થાય છે.

ચોળાફળીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ તેલ શેર ૨ હુંણ તોલો ૧ા હલદી તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧ મરચાં નાં. ૪ અજમો તોલો ૦ા
શાક સમારી વધાર મુકી વધારી દેવું. તેમાં હુંણ હલદી, નાંખી
પાણી નાખવું. ચઢી રહે ત્યારે જિતારી લઈ હવેજ તથા અજમો નાખવા.

ચોળાફળી તથા થેપલીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ વેસણ શેર ૦ા હુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦ા
મરચાં નાં. ૫ નો ભુકા હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧ા
તેલ શેર ૨ અજમો તોલો ૦ા

ચોળાફળી સમારી વધારી હુંણ હલદી નાંખવું અને વેસણમાં જરા
મરચાંનો ભુકા તથા જરા હવેજ લાંબા મોણુ દઈ તેને જરા પાણીથી
થેપલી કરી તે નાખવા. ચઢી રહે ત્યારે જિતારી હવેજ નાખવો. જરા
વધાર નાખવો, અજમો પણ નાખવો.

અગથીયાની સીંગનું શાક.

અગથીયાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૨ હુંણ તોલો ૧ા
હલદી તોલો ૦ા કાકમ તોલો ૨ ગોળ તોલો ૧

ટાપસનું ખમણ વાટકીનું ૦ા હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

સીંગને સમારી. વધારી, હુંણ હલદી નાંખી પાણી નાંખી ઢાંકી
મુકવું. ચઢી રહે ત્યારે ખટાઈ તથા મીઠાંન તથા હવેજ નાંખી
જિતારી લેવું.

સરગવાની સીંગનું શાક

સરગવાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૨ ટાપરાનું ખમણ વાટકી ૦ાનું
હુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦ા મરચાં નાં. ૪ વેસણ શેર ૨
કાકમ તોલો ૨ મેથી તોલો ૦ા ગોળ તોલો ૨ હવેજ તોલો ૦ા
રોઈ તોલો ૦ા

સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળ લાંબા ટુકડા કરી પાણીમાં
બાંધી નાંખી પાણી કાઢી નાખવું. તેને વધાર મુકી સીંગ વધારી દેવી

અને તેની અંદર વેસણું શેર ૦) નો ધોર કરવો. તેમાં હુણ, હલદી, કોકમ, ગોળ નાખી ધોર કરવો અને તે નાખવો. ખદકીને વેસણુ પાકી જાય એટલે ઉતારી ખમણ તથા હવેજ નાખવો.

વાલોરનું શાક.

વાલોર શેર ૧ તેલ શેર ૦) — હુણુ તોલો ૧૦ • હલદી તોલો ૦૧
હવેજ તોલો ૧, ખારો તોલો ૦૧ અજમા તોલો ૦૧ હોંગ વાલ ૨
વાલોરને સમારી, વધારી, ખારાનું દુધીયું નાખી પાણી નાખી
ચઢી મુકવું. ચઢી રહે એટલે ઉતારી હવેજ તથા અજમા નાખવા.
વાલોર રીંગણનું પંચ શાક થાય છે.

પાંદડીનું શાક.

પાંદડી શેર ૧ તેલ શેર ૦) — હવેજ તોલો ૦૧ હુણુ તોલો ૧
હલદી તોલો ૦૧ હોંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૪ અજમા તોલો ૦૧
ખારો તોલો —

પાંદડીમાં ઓરીયા કઢી છોલા ઉતારી ઉપર પ્રમાણે શાક વધારવું
ખારાનું દુધીયું નાખવું. ચઢી રહે એટલે ઉતારી. અજમા તથા હવેજ
નાખવો. રીંગણાં પાંદડીનું પંચ શાક થાય છે.

સુરણનું શાક.

સુરણું શેર ૧ તેલ શેર — હુણુ તોલો ૧૦ • હલદી તોલો ૦૧
હોંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૪ હવેજ તોલો ૦૧ ખાંડ તોલો ૧
કોકમ તોલા. ૨.

સુરણુ સમારી તેને ખાંડ તથા હલદીથી ચોળી વધારી દેવું અને
ચઢી જાય એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખવાં. શાક મુકું કરવું. બાકી
રીત ઉપર પ્રમાણે.

સુરણનું શાક.

સુરણુ શેર ૧ વી શેર ૦૧ હુણુ તોલો ૧. મરી તોલો
ધાણા ૭૩ તોલો ૧.

સુરણના ત્રણ ત્રણ આંગલ લાંબા તથા બે આંગલ જાડા ટુકડા
કરવા. ટુકડા કરી એક તપેલી અથવા કોથળામાં ઘી નાખી તે ટાઢા ઘીમાં
મુકી દેવા અને હલકી આંચ ઉપર મુકી ઢાંકી દેવાં. કલાક દોઢ કલાક
રહેવા દેવાં અને તે ગળી જાય એટલે ઉતારી લઈ તેને દબાવી ઘી કરી
તેમાં તળી લઈ હુણુ, મરી, હવેજ નાખવાં. તે બહુ સુંદર થાય છે.

ચણાની દાળ મેળવીને પણ સુરણનું શાક થાય છે, બીજી પણ 'મેળવ-
ણા'ના થઈ શકે છે.

અળવીનું શાક.

અળવી શેર ૧. તેલ શેર — લુણુ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં ૪નો જુકો દહી શેર ૦
અથવા અંબચુર શેર ૦) — અંબચુર ન મળે તો છાસ શેર ૧
પાણી ૭૩ તોલો ૧ અથવા લીલી કાચમરી.

અળવીને, બાકીને છાલ ઉતારી હીંગ મરચાંથી આખી વધારી ઉપર
લખીલા નરતુ લુણુ, હલદી, મરચાં નાખવાં. દહી નાખવું હોય તો ખદકો
કાઢા વગર ઉતારી લેવું અને અંબચુર નાખવું હોય તો પાણી શેર ૧
નાખી ખદકો દેવો, અગર છાસ નાખવી હોય તો ખદકો દહી ઉતારી
લેવું અને હવેળ અથવા કાચમરી નાખવાં અને અળવી સમારીને પણ
થાય છે.

મુળાનું શાક

મુળા શેર ૧ તેલ શેર — લુણુ તોલો ૧૦ રાષ્ત્ર તોલો ૦
મરચાં નાં. ૪ હીંગ વાલ ૨

મુળાને સમારીને લુણુથી મસળી પાણીમાં રહેવા દઈ રાષ્ત્ર તથા
હીંગ તથા મરચાંથી વધારી દેવા. ઉપર ઢાંકી દેવા તે મંદી મંદી આંચે
થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

કોખીનું શાક.

કોખી શેર ૧ લુણુ તોલા ૧૦ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર —
રાષ્ત્ર તોલો ૦ મરચાં નાં. ૪

કોખીને ઝીણી સમારી લુણુથી ચોળીને રાષ્ત્ર તથા હીંગ તથા
મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવી અને મંદી આંચે થવા દેવું ઢાંકવું
અને થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કોખી તથા ચણાની દાળનું શાક.

કોખી શેર ૧ લુણુ તોલા ૨ મરચાં નાં. ૪ ચણાની દાળ શેર ૦
હીંગ વાલ ૨ રાષ્ત્ર તોલો ૦ આંખલી તોલા ૨ હવેળ તોલો ૧
તેલ શેર

ચણાની દાળને પલાળી મુકવી કોખી ઝીણી સમારી વધાર મુકી
વધારી દેવી પલાંચેલી દાળ નાખવી અને લુણુ નાખવું જરા પાણી
છાંટી ઢાંકી દેવું ચડી જાય એટલે ખટાઈ નાખી ઢાંકી દેવું.

કોખી તથા ઢોકળીનું શાક.

કોખી શેર ૧ લુણુ તોલો ૨ મરચાં નાં. ૪ વેસણુ શેર
હોંગ વાલ ૨ હવેળ તોલો ૦૧ ઘઉંનો લોટ શેર = તેલ શેર ૦૧

કોખી ઝીણી સમારી વધારી લુણુ નાંખી. અંદર વેસણુ તથા
લોટમાં હોંગ હવેળ નાંખી મેંણુ. દધ જરા પાણી નાખી ઢોકરી ફરતે
નાંખી ઢોકરી મુકવું ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું મગની દાળ દૂધ
કોખીનું શાક પણ સુંદર થાય છે તે પછી ચણાની દાળની રીતે
પ્રમાણે કરવી.

ભીંડાનું શાક.

ભીંડા શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧ રાઈ તોલો ૦૦૧ હોંગ વાલ ૪
તેલ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૧ હવેળ તોલો ૦૦૧
મરચાં નાં. ૪

ભીંડા શેર ૧ લઈ સમારી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વધારથી વધારી લેવા
અને પાણી નાંખ્યા વગર ધીમે આંચે ચડી જાય એટલે ઉતારી લઈ
હવેળ નાંખવો. તે સુકું શાક કરવું.

ખીચુ.

ભીંડા શેર ૧ તેલ શેર = લીંબુની ફાડ ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧
હોંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૧ હવેળ તોલો ૦૦૧
મરચાં નાં. ૪

ભીંડાને સમારી વધારી લુણુ હલદી નાખી મંદી આંચે જરા
પાણીનો છંટકાવ દધ ઢાંકી રાખવું ચડી જાય એટલે લીંબુ નીચોવવું
હવેળ નાંખવો.

છાશ નાંખીને.

ભીંડા શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧ રાઈ તોલો ૦૦૧ હોંગ વાલ ૪
તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૧ હવેળ તોલો ૦૦૧
છાશ શેર ૧ વેસણુ શેર = મરચાં નાં. ૪

શાક વધારીને જરા પાણી છાંટવું અને ચડી જાય એટલે છાશ-
માં વેસણુ તથા લુણુ હલદી નાખી ધોર કરી નાખી દેવો ખટકો દધ
હવેળ નાખી ઉતારી લેવું જીવી રીતે જાસ નાખી તેમજ દહીંમાં
વેસણુ નાખ્યા વગર નાખીને પણ થાય છે.

પરવળનું શાક.

પરવળ શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૧૧ હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર =
હલદી તોલો ૦૧ હવેળ તોલો ૦૧ મરી તોલો ૦૧

શાક સમારી વધારી લુંણુ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું
ચડી નય એટલે ઉતારી હવેળ તથા મરી નાખવાં.

કંટોલાનું શાક.

કંટોલા શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૧૧ મરચાં નાં ૨ હવેળ તોલો ૦૧
તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧ હીંગ, વાલ ૪

કંટોલા સમારી વધારી લુંણુ હલદી નાખવાં મંદી આંચે થવા.
દેવું ચડી નય એટલે હવેળ નાખી ઉતારી લેવું.

કાચા કેળાનું શાક.

કાચા કેળાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧૧૧ રાષ્ટ્ર તોલો ૦૧ આમલી
તોલો ૨ વેસણુ શેર = હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૧ હવેળ
તોલો ૨ તેલ શેર = હીંગ, વાલ ૨ મરચાં નાં ૪ ખોપરાનું ખમણુ
વાટી ૦૧ નું

કાચા કેળાંને સમારીને મંદી આંચે બાફવા બારીને કાઢી લેવાં
હીરકયાં રાખવાં તેને રાષ્ટ્ર મેથી હીંગ મરચાંની વધાર મુકી છુંડી
દેવાં અને ઉછાળવાં અને વેસણુમાં લુંણુ હલદી નાખી મોણુ દધ
નાંખી દેવું અને ઉછાળવાં અને ઢાંકી દેવાં ગળી નય એટલે હવેળ
તથા ટોપરાનું ખમણુ નાખવું.

પાકા કેળાનું શાક.

પાકા કેળાં શેર ૧ મરચાં નાં ૨ ધાણાજીર તોલો ૧ આમલી
તોલો ૧૧૧ તેલ શેર ૦૧ લુંણુ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧
ખાંડ શેર = હલદી તોલો = રાષ્ટ્ર તોલો ૦૧

રાષ્ટ્ર મેથી હીંગ મરચાંથી પાણી શેર ૦૧૧ વધારવું અને ઢાંકી
દેવું પાણી ખદકે એટલે કેળાં નાખવાં એક બે ખદકા દધ તેમાં
આમલી-તોલો ૧૧૧ ની ખટાઈ તથા ખાંડ શેર = નાંખવી.

ખડખડાનું શાક.

ખડખડાં શેર ૧ જીર તોલો ૦૧ લુંણુ તોલો ૧૧૧ ખાંડ શેર =
તેલ શેર = મરચાં નાં ૪ હલદી તોલો ૦૧ કોકમ તોલો ૨

હવેજ તોલો ૩૧ હીંગ વાલ ૨

ખડખુચા સમારી વધારી મેંદી આચે ઢાકી મુકવું ગળી નય
એટલે ખાંડ તથા કાકમ નાખી ઉતારી લેવું અને ખડખુચા તથા
ચણાની દાળના શીકમાં પેહેલાં દાળ વધારી જરા પીણી માખી ચચેડવવી.
અધકચી થાય એટલે ખડખુચા નાખવા થઇ જવું એટલે ખટાઈ
પધરાવવી.

ચીભડાં તથા ગુવારનું શાક.

ચીભડાં શેર ૧ લુણુ તોલો ૨૧ હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧

ગુવાર શેર ૧ હલદી તોલો ૦ મરચાં નાં. ૫

ચીભડાં તથા ગુવાર વધારી લુણુ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે
હવેજ પધરાવ વો.

ચીભડાં તથા ચણાની દાળનું શાક.

ચીભડાં શેર ૧ લુણુ તોલો ૨ મરચાં નાં. ૫ કાકમ તોલો ૨

ચણાની દાળ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર ૧
હીંગ વાલ ૪

ચીભડાં સમારી વધારમુકી ચણાની દાળ છુંકી ચીભડાંમાં લુણુ
તથા હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કાકમ નાખી ઉતારી લેવું એકલાં
ચીભડાંનું પણ શાક તેજ પ્રમાણે થાય છે.

તુરીયાનું શાક.

તુરીયાં શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧ મેથી તોલો ૧ મરચાં નાં. ૪

તેલ શેર ૨ હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

તુરીયાં સમારી મેથી હીંગ મરચાં નો વધાર મુકી વધારી દેવાં
ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવાં.

કાકડીનું શાક.

કાકડી શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧ જીરું તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૪

તેલ શેર ૨ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

કાકડીની છાલ ઉતારી સમારીને વધારમાં જીરું હીંગ તથા મરચાં
મુકી વધારી દેવી ચડી નય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

(કાકડી તથા તુરીયાંનું શાક પણ તેજ પ્રમાણે થાય છે.)

ગલકાનું શાક.

ગલકા શેર ૧ લુણુ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૨

તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧, હવેળ તોલો ૧.

ગલકા સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવા પાણી થોડું છીરકવું, ગળી નય એટલે ઊતારી લઈ હવેળ નાખવો બીજી કંઈ કાકડી ચીખડાં ચુવારની મેલવણીનું. પણ તેજ રીતે ચાય છે.

ઝમખડાનું શાક.

ઝમખડાં શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લુંણ તોલો ૧, હલદી તોલો ૦૧ હવેળ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૩

ઝમખડાં સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વધાર મુકી વધારવાં. ચઢી નય એટલે હવેળ નાખી ઊતારી લેવાં.

કારેલાં દાળનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ ચણાની દાળ શેર ૦૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧ હવેળ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૪ ગોળ તોલો ૧

ચણાની દાળને રાતના ભીંજવી ચુખવી. સવારે કારેલાં સમારીને મીઠું ચોળખાં અને વધાર મુકી દાળ વધારી કારેલાં તથા લુંણ હલદી નાખવાં. થોડું પાણી છાંટવું. ચઢી રહે એટલે હવેળ નાખી ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

કારેલાંનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ હવેળ તોલો ૧.

કારેલાં સમારી મીઠું ચોળીને વધાર મુકી વધારી દેવાં. વખતે પાણી નેમયે તો જરા છાંટવું, નહીંતો તેલથીજ મંદી આંચે થયા દેવાં. ચઢી નય એટલે હવેળ નાખી ઉતારી લેવું.

ટીંડોરાનું શાક.

ટીંડોરાં શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ હવેળ તોલો ૧

શાક સમારી વધારી ચઢી રહે એટલે હવેળ નાખી ઉતારી લેવું.

પ્રફોરોરાનું શાક.

પ્રફોરોરાં શેર ૧ તેલ શેર = મેથી તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૪ લુંણ તોલો ૧૧ હલદી તોલો ૦૧ ગોળ લેલા ૨ ઝાકમ તોલો ૧.

શાક ઊલ ઉતારી સમારીને મેથી, હીંગ, મરચાંથી વધારીને ૧૧ હલદી નાખી ચઢી રહે એટલે ચોળ તથા ઝાકમ નાખીને ઉતારી લેવું.

પ્રદકોર તથા ચણાની દાળનું શાક.

પ્રદકોર શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧ હીંગ વાલ ૪ કોકમ તોલો ૧

દાલ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૪

વધાર મુકી પેહેલાથી દાર વધારવી દાળ પધારેલી તેમાં પ્રદકોર નાખી લુણુ હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું તે સીવાય પણ ખીજ ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

ખોરનું શાક.

ખોર અમદાવાદી ખારેક ખોર શેર ૧ તેલ શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩ આંબલી તોલો ૨ ગોળ શેર ૨

ખોર સમારીને, વધારીને, જૂરો પાણી છાંટી ચડી રહે એટલે આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું હવેજ નાખી દેવો.

આલકુંનું શાક

આલકું શેર ૧ તેલ ૨ લુણુ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલો ૦૧ શાક તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૩ કોકમ તોલો ૨ ખાંડ શેર ૨

શાક સમારી વધારી ચડી રહે એટલે ઉપર ખટાક મીઠાન નાખી ઉતારી લેવું.

દુધીયાનું શાક

દુધીયાં શેર ૧ તેલ શેર ૨ લુણુ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩ આંબલી તોલો ૧ ગોળ ૨

દુધીયું સમારી વધારી લુણુ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે ખટાક આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

દુધીયા તથા દાળનું શાક

દુધીયાં શેર ૧ લુણુ તોલો દોઢ ૧૧૧ હીંગ વાલ ૫ કોકમ તો. ૪ ચણાની દાલ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૪. તેલ શેર ૨

દાળને આગલે દીવસે પધારી રાખવી તેનો વધાર મુકી દાળ વધારી દેવી તેમાં દુધીયું નાખવું લુણુ હલદી નાખવાં ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

તાંદલજની ભાજી તથા કંરેલાનું શાક

ભાજી શેર ૧૧૧ લુણુ તોલો ૦૧૧ હીંગ વાલ ૩ કંરેલાં = ધી. શે. ૩

ભાજી ઘોષ સાફ કરી રાખવી અને કારેલાં તરીને કાઢી • લેવાં
ભાજીને ઘી તોલા ૧ માં હીંગ નાખી છુટી દેવી શેર ૦૧ પાણી નાખવું
તે ગળી જાય, એટલે કઢીથી છુટી નાખવી અને અંદર ઘી નાખવું
અને ઢાંકી દેવી તે ઘી પીઠ જાય એટલે વચમાં ખાડો કરી કારેલા નાખી
દેવાં અને ઢાંકી દેવાં તે પીઠ જરાવાર કરીને ઘી હોય તે પીઠ જાય
ઝોટડે હલાવીને મંદો આંચે સડસડાવી ઉતારી લેવું.

ચીઝોડાનું શાક.

ચોચીડા શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ લુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ૮
મરચાં નાં. ૩ હાલદી તોલો ૦૧

ચોચીડાને બે બાજુથી ડાંડલી કાઢી વધાર મુકી વધારી દેવાં તે
તેલમાં જ ચડવાં ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

માલકાંકડાનું શાક.

માલકાંકડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ લુંણ તોલો ૧૧૧ હવેળ તોલો ૧
તેલ શેર ૮ મરચાં નાં. ૨ હલદી તોલો ૦૧ વેસણ તોલો ૪
ગોળ તોલા ૨ તથા કોકમ તોલા ૨ •

માલકાંકડાં સુધારીને વધારી દેવાં ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવાં.
તેમાં વેસણ ચડતી વખત નાખવો અને ચડી રમે એટલે હવેળ નાખવો.
ગોળ કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

ડાંભાનું શાક.

ડાંભા શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ લુંણ તોલો ૧૧૧ ગોળ તોલા ૩
તેલ શેર ૮ મરચાં નાં. ૪ હલદી તોલો ૦૧ કોકમ તોલા ૨
વેસણ શેર ૦૧

ડાંભાનાં છોલા ઉતારી ડાંડલી સમારવી તેને વધારી દેવી તેમાં
વેસણનો ઘોર કરીને નાખવો ચડી જાય એટલે ગોળ તથા કોકમ નાખી
ઉતારી લેવું.

કેરડાનું શાક.

કેરડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૩ લુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ૮
મરચાં નાં. ૨ હલદી તોલો ૦૧ હવેળ તોલા ૨

કેરડાંને આડટી દશ દીવસ પાણીમાં ભીંજવવી. પીળી થઇ જાય,
અને સુંગધી આવે ત્યારે વધારી દેવાં ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

તાદલજની ભાજીનું શાક.

તાંજલદો શેર ૧ તેલ શેર ૮ લુંણ તોલા ૧૧૧ હીંગ વાલ

૪ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નં. ૩

તાંદલજો ઘોષ વધારી દેવો. ચડી જય એટલે ઉતારી લેવો. સુવા તાંદલજાની પણ મેળવણી થાય છે. શરીંગણાં તથા તાંજળદો પણ થાય છે. જે કરવું હોય તે એજ રીતે કરવું. ચણાને જોટ તથા દહીં નાખી ને પણ પાતળી થાય છે. જેમ ઝાંઝાય તેમ સારી થાય છે. તેને ઘુંટી નરમ કરી અંદર લીધું નીચેવી પાતળું પણ થાય છે.

મેથીની ભાજ.

મેથી શેર ૧ તેલ શેર ૨ લુંણુ તોલો ૦૧૫ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

ભાજ સમારી વધારીને લુંણુ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું. મેથી, તાંદલજો તથા મેથી, મગની દાળ વીઝે મેળવણીથી ઉપરની રીતે થાય છે.

ખથવાની ભાજ.

ખથવો શેર ૧ તેલ - લુંણુ તોલો ૦૧૫ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

ખથવો ઝીણી સમારી વધારીને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું.

નારની ભાજ.

નાર શેર ૧ તેલ - લુંણુ તોલો ૦૧૫ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ
વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

નારની ભાજ સમારીને હીંગ મરચાંથી વધારી દેવી ચડી જય એટલે ઉતારી લેવું.

મોરસની ભાજ.

મોરસની ભાજ શેર ૧ તેલ - હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨
મરચાં નં. ૨

ભાજ સમારીને વધારી ઉપર પાણી નાખવું નહીં. અને ઢાંકી દેવી ચડી જય એટલે ઉતારી લેવી મોરસની ભાજ તથા મગની દાળ મીશ્રમાં પણ તેજ રીતે થાય છે.

મોરસનાં મુઠીયાં.

મોરસ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૫ તેલ - લુંણુ તોલો ૦૧
હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨ રાષ તોલો ૦૫
મેથી તોલો ૦૫

ભાજને ઝીણી સમારીને ઝાણી નાખવી, તેમાં વેસણુ મેળવીને

મુઠીઆવાળવાં અને તેને ટોપમાં ખડ નાંખી તેમાં બાંધવા. ચડી નય
ઐટલે ઉતારી સમારીને વધારી દેવાં.

બરગલીની ભાળ.

બરગલી શેર ૧. તેલ - લુણુ તોલો ૦૧૧. હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૨. મરચાં નાં. ૨
ભાળ સમારીને પાણીમાં તારવી. વધારી દેવી. પાણી નાખવું નહીં ચડી નય. ઐ-
ટલે ઉતારી લેવી.

સંખાવલીની ભાળ.

સંખાવલી શેર ૧. લુણુ તોલો ૦૧૧. હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર - હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૨
ભાળ વીણીને પાણીમાં તારવી. વધારી દેવી. ચડી નય ઐટલે
ઊતારી લેવી.

રાઈની ભાળ તથા સરસવની ભાળ.

રાઈ તથા સરસવ શેર ૧. લુણુ તોલો ૦૧૧. હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર - હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૨
ભાળને બાકી નીચોવી નાંખવી પાણી કાઢી વધારી દેવી. ચડી
રહે ઐટલે ઊતારી લેવું.

કરલીની ભાળ.

કરલી શેર ૧. લુણુ તોલો ૧ મરચાં નાં. ૫
તેલ શેર ૩. હલદી તોલો ૦૧ ખારો તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૩
કરલી ઝીણી સમારી તેને મીઠાંથી ખુબ ચોરવી અને પાણી
કાઢી વધારી દેવી તેને તેલ શેર ૩ નો વધાર મુકી. વધારી દેવી તેમાં
લુણુ હલદી નાખવાં તેમાં ખારાનું દુધીયું નાંખવું ચડી રહે ઐટલે
ઉતારી લેવી. વાપરતી વખતે લીધું. નીચોવીને વાપરવી.

ચણાની ભાળ તથા મગની દાળનું શાક.

ભાળ શેર ૧. લુણુ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર -
હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૩ મગની દાળ શેર ૦૧
મગની દાળ, થોડું પાણી. વધારી અંદર નાંખી દેવી તે ચડી
નય. ઐટલે ભાળ અંદર નાખવા તે અને ચડી નય ઐટલે. ઉતારી
લેવી.

કમળની લીલી જડનું શાક.

કમળની જડ શેર ૧. લુણુ તોલો ૦૧ હીંગ તોલો ૦૧

આમલી તોલા ૨ તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧

મરચાં નાં. ૪ ખાંડ તોલો ૧ હવેળ તોલો ૧

ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪.

જડને છાલી સુંદર કરીને તેલ મુકી વધારી દેવું. ચડી જાય એટલે અંદર અટંઘ આમલીનું પાણી તથા ખાંડ નાખવી.

ખાંડાં રાજગરાનું શાક.

રાજગરો શેર ૧ લુણ તોલો ૧૥ હીંગ લલ ૨ ખાંડ તોલા ૨ તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૪

રાજગરાને છાલ ઉતારી સમારીને હીંગ મરચાંથી વધારી દેવાં. ચડી જાય એટલે ખાંડ નાખી ઉતારી લેવાં તે ચીલડાં ગુવારમાં બીડામાં તુરિયામાં પ્રદકારામાં એમ ઘણી મેળવણીથી નેજા મમાણે થાય છે.

અળવીના પાનની ભાજી.

અળવીના પાન શેર ૧ લુણ તોલો ૦૧૬ હીંગ વાલ ૨ આમલી તોલો ૨ તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ગોળ તોલા ૨.

પાનને બીણું સમારીને તેલથી વધારી દેવી અને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવી તેમાં આમલીનું પાણી તથા ગોળ નાખવો.

અળવીની ડાખલીનું શાક.

અળવીની ડાખલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧૬ હીંગ વાલ ૪. આમલી તોલા ૨ તેલ શેર = હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૫ ગોળ તોલા ૨ વેસણ શેર =

અળવીની ડાખલી બાકીને પાણીમાં બાકી પાણી કાઢી નાખવું પછી તેને વધારીને અંદર વેસણનો ઘેર કરીને તેમાં નાખવું અને ચડી જાય એટલે આમલીનું પાણી તથા ગોળ નાખવો.

કાચી કેરીનું શાક.

કાચી કેરી શેર ૧ લુણ તોલો ૧૬ મેથી તોલો ૬ ખાંડ શેર ૧ લી શેર = હલદી તોલો ૦૧ રાઇ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧ મરચાં નાં. ૪ હીંગ તોલો = હવેળ તોલો ૧

કેરી છીણી ટુકડા કરી બપોરે લખેલો પ્રધાર મુકી પીતલના વાસણમાં વધારવા. ગળી જાય એટલે ખાંડ શેર એક નાખવી અને ખદકો આવે એટલે નીચે ઉતારીને હવેળ નાખવો.

પોપીયાનું શાક.

પોપીયાં શેર ૧ મેથી તોલો ૦૧ મરચાંનાં ઝીણાં મગીયા નાં. ૪
તેલ શેર = રાષ તોલો ૦૧ લુણ તોલો ૧ આમલી તોલો ૧
અથવા લીંબુ તંગ ૧ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો =

પોપીયાંની જાલ ઉતારી ખમણી વધારમાં મેથી રાંધે હીંગ મરચાં
મુકી વધારી દેવા તેમાં લુણ હલદી નાખવા જરાવાર રાખી ઉતારી
ઉપર આમલીનું પાણી નાખવું અથવા લીંબુ નીચોવવું.

ફનસ કાચાનું શાક.

કાચું ફનસ શેર ૧ લુણ તોલો ૧૧ હીંગ તોલો = આમલી
અથવા કોકમનું તેલ શેર = હલદી તોલો = મરચાં નાં. ૬ પાણી
તોલા ૨ અડદની દાળ તોલો ૧ ખાંડ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૧

ઝોપરાનું ખમણુ તોલા ૪

ફનસની જાલ ઉતારી અંદરથી ગોઠવી કાઢી ગરમ સમારવો
અને તેને અડદની દાળ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવું, જરા
પાણી છાંટી ઢાંકી દેવું. મંદી આંચે થવા દેવું ચડી જાય એટલે
ખટાક હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણુ તાંપી ઉતારી લેવું.

પાકલ ફનસની ગોટલીનું શાક.

ગોટલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧૧ હીંગ તોલા = આમલી અથવા
કોકમનું પાણી તેલ શેર = હલદી તોલો = મરચાં નાં. ૬ અડદની
દાળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણુ તોલા ૪

ગોટલીને ઓરીયા જેવડા ટુકડા કરીને વધારી દેવી જરા પાણી
છાંટવું ચડી જાય એટલે આમલીનું પાણી છાંટી ખમણુ તથા હવેજ
મીઠાવીને ઉતારી લેવું.

કેળાના પોટાના ફુલનું શાક.

કેળાના ફુલ શેર ૧ લુણ તોલો ૧૧ રાષ તોલો ૦૧ હવેજ
તોલો ૦૧ ચણાની દાળ શેર ૦૧ મરચાં નાં. ૬ મેથી તોલો
૦૧ કોકમ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦૧ ખમણુ તોલા ૪
ખાંડ તોલા ૨

પોટામાંથી ઉપરથી જાલ ઉચેડી તેમાં ફુલ હોય તેમાંથી કરડી-
ડાંડલી કાઢી તે ફુલ ઝીણા સમારવાં તેને વધારવાં અને ચણાની દાળ
નાખવી ચડી જાય એટલે ખટાક મીઠાન તથા હવેજ ખમણુ નાખવું.

અધકચાં કેળાં તથા બે પાંદડાંની મેથીની ભાજ

કેળાં શેર ૧૦ બાજી મુડી ૨૦ તેલ શેર — હાંગ વાલ ૪
મર્યાં નાં. ૬ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલો ૧
કેળાં સમ્પરી વધારી ઉપર મેથી નાખવી ચડી જાય એટલે
કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

પકાડીનું શાક.

વેસણુ શેર ૦૧ હાંગ તોલો ૦૧ રાઇ તેલો ૦૧ આખા પાણી
તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦૧ કાળાં મરી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૧
છાસ શેર ૨ મર્યાં નાં. ૦૩ હલદી તોલો — છાસ ન હોય તો
અંબચુર ૩૦ ૨ બાર નાખવું. લુણુ તોલો ૧૦.

વેસણુમાં મરી અધકચરાં કરી મીઠાવવા તથા હાંગ વાલ ચાર
રાખી બાકીની નાખી દેવી લુણુ ૩૦ ૦૧ બાર તથા જરા હલદી નાખી
પાણીથી બાંધીને ખુબ મથવું તે એવું મથવું • કે પાણીમાં નાખીયે
તો ઉપર તરી વ્યૂવે એવી મથવી. પછી ઘી પગતા વાસણમાં મુકવું
પછી તે ધી ધાય એટલે તેમાં પકાડી મુકવી પકાડી એક તરફ પરીપકવ
થાય એટલે ફેરવી નાખવી પછી હાંગ મેથી રાઇ મર્યાંથી છાસ અથવા
છાસ ન હોય તો પાણીને વધારી તેમાં હલદી તથા બાકી વધેલું લુણુ
નાખવાં અને જો પાણી વધાર્યું હોય તો અંબચુર નાખવું તેને એ
ખદકા આવે એટલે પછી તેમાં પકાડી નાખી દેવી, પછી ઉતારી લેવી.

ગુદાના સંભારીયા.

ગુદાં શેર ૧ તેલ શેર ૩ વેસણુ શેર ૩
લુણુ તોલો ૧૦ રાઇ તોલો ૦૧ હાંગ વાલ ૬ હલદી તોલો —
મેથી તોલો ૦૧ મર્યાં નાં. ૬ નો લુગા ટોપરાનું ખમણુ તોલો ૪
ખાંડ તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૨

ગુદાંને દાખી સુચાથી ઠરીયા કઢી નાખવા અને ઠરીયા ઉપર
રાખ અથવા માટી નાખી દેવી નહીંતર માખી મરે વેસણુમાં હવેજ
અંધાય તથા ટોપરાનું ખમણુ તથા કાચમી નાખવી હાંગ, મર્યાં નાં. ૪
નાખવાં તેમાં તેલ શેર — નું મોંણુ દઈ તે સંભાર ગુદામાં ભરીને
તેલનો વધાર મુકી વધારી દેવાં. તેને ઉઘારી ઢાંકી મુકવું તે તેલ સોસી
ને પરીપકવ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

પંડોરાનું શાક.

પંડોરા શેર ૧ તેલ શેર ૨ લુણુ તોલો ૧ હલદી તોલો —

હીંગ વાલ ૪. મરયાં નાં. ૩ રાષ્ત્ર તોલો ૧૦૦ મેથી તોલો ૧૦૦
હવેજ તોલો ૧ લીંબુ ૧ અડદની દાર તોલો ૧૦૦

પડારાં સમારીને તેને લુણ તોલો ૧૦૦ તથા હલદી નાખી ચોરવાં
અને જરાવાર રહેલાં દેવા પછી પાણી નીચાવી નાખવું પછી ચુલાપર
તેલ મુકી તેમાં અઢની દાળ તથા મેથી રાઈ હીંગ મરયાં મુકી વધારી
દેવા, હાંકી દેવા અને મંદી આંચે થવા દેવા પરીપ્ત થાય એટલે
લીંબુ નીચોવી ઉતારી લેવું હવેજ નાંખવો.

કંઠાર,

વાલ.

વાલ શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ ધાણા તોલો ૧૦૦ ટોપરાનું ખમણ
તોલો ૪ તેલ શેર ૬ ખાંડ ગર — મરયાં નાં. ૫ હવેજ
તોલો ૨ ખીસમસિ તોલો ૪ કાકમ તોલો ૨

વાલને એ દીવસ પહેલાં બીજાવા એક દીવસ બીજાંય એટલે
બીજે દીવસ કાઢી લેવાં અને લુંગડામાં ગાંધી ઉપર વજન મુકવું
કાટા પુટે એટલે એકએક દાણો લઈ ઉપરથી છાલ ઉતારી નાખવી
અને તેલ શેર ૬ લઈ હીંગ તથા મરયાંનો વધારા મુકવો વધારી
દેવી. અને પાણી ખુબ રાખી હાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે દાણ
નાખવી જરાવાર રહીને કાકમ નાંખવા અને ખાંડ તથા ખમણ
નાખીને હવેજ તોલો ૨ નાંખવો. વધારીને મેજ વખત. લુણ હલદી
પણ નાંખવા હવેજ નાંખી ઉતારી લેવા.

વાલની દાળ.

વાલની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૬ ખાંડ તોલો ૧ લુણ તોલો ૧૦૦
હલદી તોલો ૧) = હીંગ વાલ ૪ મરયાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧
ટોપરાનું ખમણ તોલો ૪.

દાળને એ પહોર પહેલાં પલાઈવી. પછી હીંગ મરયાંનો વધારા દધ
દાળ છુંકી દેવી. તેમાં જરા પાણીનો છીટકાવ દેવો. તેની અંદર લુણ
તથા હલદી નાંખવી, મંદી આંચે ચડી જાય એટલે હવેજ તથા ટોપરાનું
ખમણ નાખી ખાંડ નાંખી ઉતારી લેવું.

મગની છુટી દાળ.

દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૬ લુણ તોલો ૧૦૦ હલદી તોલો
હીંગ વાલ ૪ મરયાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧.

મગની દાળ પહોર વાર પહેલાં પલાઈવી મુકવી. હીંગ મરયાંનો

વધાર મુકી છુકી દેવી. જરા પાણીનો છંટકાવ દઈ લુણુ હલદી નાખી મંદી આંચ ઉપર ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું. દાળ ચઢી રહે એટલે ખુબ ઘોષ. છીલકાં ઉતારી છુકવી અને વધારમાં તેલ શેર ૦) મુકવું તેલ શેર - આકી રહે તે દાળ ચઢી રહેવાવખતે ઉપર નાખવું.

ચણાની છુકી દાળ.

ચણાની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લુંણુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧

• દાળને રાત્રે પલાળી સવારના ઘોષ વધાર મુકી વધારી દેવી. જરા પાણી છાંટી મંદી આંચે થવા દેવી, ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મગની અંકોડી.

મગ શેર ૧ તેલ શેર - મરચાં નાં. ૪ હીંગ વાલ ૪ ધણા તોલો ૧ લુંણુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ૦) =

મગને બે દીવસ અગાઉ પલાળીને બીજે દીવસે લુંણુમાં આંધી ઉપર ભાર મુકવો. કોટી કુટે એટલે કાઢી લઈ વધાર મુકી વધારી દેવી. જરા પાણી છાંટી ધીમી આંચે થવા દેવું. ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

અંકોડી તથા કાકડીનું શાક.

અંકોડી શેર ૧ કાકડી શેર ૧ લુંણુ તોલો ૨૥ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો =

વધાર મુકી ઉપર અંકોડી તથા લુંણુ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું. ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મઠનાં વધારીયા.

મઠ શેર ૧ તેલ શેર - લુંણુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧.

મઠને આગલે દીવસ ભીંજવી બીજે દીવસ પાણીમાંથી કાઢી વધાર મુકી વધારી દેવા. લુંણુ હલદી નાખવાં. ધીમી આંચે ચઢી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

આખા અડદ.

આખા અડદ શેર ૧ વેસણુ શેર - ઘી શેર - હાસ શેર ૨ લુંણુ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦ હીંગ વાલ ૪ મરચાં મસાલો

તોલો ૧૥૫ લવીંગ નાં. ૪ મરચાં નાં. ૫.

અધિણ મુકીને અડદ ઓરી દેવાં. બહુ પાણી નાખવું નહીં, ચઢી જાય એટલે છાસ નાખી દેવી. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. ચઢી જાય એટલે ઉતારી લેવા અને તેમાં ગરમ મસાલો નાખવો. એકરસ ચમ જાય એટલે કડછીથી વધાર દઈ ઉતારી લેવું. અડદ ચઢી જાય એટલે ઓસાવીને ખુબ ઘોઈ નાખવા અને પછી છાસ નાખી વધારી દેવા અને જરા વેસણ ઘોરી દે નાખવું.

ચણા વાલ તથા વટાણા.

ચણા શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧૫૫ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧.

ચણાને એક દીક્ષ અગાઉ પલારવા અને બીજે દીવસે હીંગ મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવા. મંદી આંચથી ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા. વાલ તથા વટાણા પણ તેવીજ રીતે થાય છે પણ વધારીને જરા ઉપર પાણી શેર ૧૦ ને આસરે નાખવું.

લીલા વટાણા તથા સુપેત વટાણા.

લીલા વટાણા શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧૫૫ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧ કાથમરી ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪.

લીલા વટાણાને હીંગ મરચાંનો વધાર મુકી વધારવા. ધીમે ધીમે ચઢી જાય એટલે કાથમરી તથા હવેજ તથા ખમણ નાખી ઉતારી લેવા. સફેત વટાણા પણ તે રીતે કરવા.

ચોળા.

ચોળા શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧૫૫ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨.

ચોળાને વધારી બદાઈ જાય એટલે લુંણ હલદી નાખવા અને ગળી જાય અને રસદાર રહે ત્યારે ખટાઈ મીઠાન તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

ઓરીયા વધારેલ.

ઓરીયા શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧૫૫ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨.

• ઓરીયા રાત્રે પહારી વધાર મુકી વધારી દેવા. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. પાણી નાખવું, મળી નળ એટલે ખટાઈ મીઠાન તથા હવેજ નાખવો. તે પ્રમાણે રસદાર વટાણા પણ થાય છે.

ખીજડાની કરીનું તથા છાંદર અથવા સેંગરીનું શાક.

ખીજડાની શીંગ કુંણી શેર ૧૦ હલદી તોલો ૨૦ ઘી શેર લુંણ તોલો ૧૦ મરચાં નાં. ૬ મેથી તોલો ૦૧ રાષ. તોલો ૦૬ દહીં શેર ૧ અગર માટાં કાંઠીમાંની કાચળી શેર ૨ અગર અંબુર શેર ૨ અથવા આંબલી તોલો ૪૦ પાણી હોંચ વાલ ૫ ખાંડ તોલો ૧૦.

સીંગને એક આંગળ જેવડી સમારવી. તેને મેથી, રાષ, હોંચ, મરચાંથી વધારી જરા પાણી છાંટવું. અર્ધ નળ એટલે લુંણ હલદી નાંખવાં અને દહીં તથા ખાંડ નાખવાં. ખીજ કુંદ ખટાઈ નાખવી તો ગોળ નાખવો. તેમાં હવેજ નાખવો, તેમજ સુકું પણ થાય છે.

છુટા મગ.

મગ શેર ૧ • તેલ શેર ૨ — લુંણ તોલો ૧૦ હલદી તોલો ૧૦ હોંચ વાલ ૪૦ હવેજ તોલો ૧.

• યુક્ષા ઉપર આંધણ મુકી મગ ઓરી દેવા. લુંણ હલદી નાખવાં ચઢી નળ એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું અને છુટા રાખવા.

તુવેરની દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલો ૨ લુંણ તોલો ૨૦ હલદી તોલો ૦૧ રાષ તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૫ હોંચ વાલ ૫ કોકમ તોલો ૩ ગોળ તોલો ૧.

આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી, ચઢે એટલે લુંણ હલદી નાખવાં, સારીપેઠે ગળી એકરસ થાય એટલે કોકમ ગોળ નાખવાં અને કડછીમાં વધાર કરી રાષ મરચાં હોંચ નાખી વધારી દેવી.

તુવેરની લચકાની દાળ અને આસામણ.

તુવેરની દાળ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ લુંણ તોલો ૩ હલદી તોલો ૦૧ હોંચ વાલ ૬ મરચાં નાં. ૩ રાષ તોલો ૦૧ ૭૩ તોલો ૦૧ કોકમ તોલો ૩ ગોળ તોલો ૩

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. જેલો કટ કરવો હોંચ તે પ્રમાણમાં પાણી નાખવું. ઓરવા પહેલાં મરમ આંધણનું તથા અરધુ ઠંડુ પાણી નાખી ઘોષ નાખવી અને ઓરી દહીં દેવી. દણે ચઢી

જય, દાળ ફાટી જય ત્યારે ઓસાવી નાખવી. ઓસાવીને દાળ • ચુલા-
ઉપર મુકી દેવી. તેમાં લુંણ તોલો ૧૧ હલદી તોલો ૨ તથા હીંગ નાખવી
અને જરા હલાવી થોડીવાર ઢાંકી દેવી. તેમાં વચમાં ખાડો કરી ઉપર
ભખ્યું ઘી બે તોલા સખી બાકીનું નાખી દેવું, ઢાંકી દેવું. પા કલાક
મંદીઆંચ ઉપર રહેવા દઈ ઉતારી લેવી.

ઓસામણને એક ચુલા ઉપર તપેલી મુકી ઘી તોલા ૨ મુકી જરા
રાઈ હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવું અને આંચુ કરવી. માથે શીણ
આવી જય એટલે કોકમ તથા ગોળ નાખવાં અને બાહ્યાં શીણ આવે
અને ખદકો આવવાની તૈયારી હોય ત્યારે ઉતારી લેવું. કેટલાક માણસો
ખદકો પણ લેવાગે છે માટે જેમ મરજી હોય તેમ કરવું.

તૈલગી. કટ.

તુવેરના દાળ શેર ૦૧ ઘી શેર ૨. લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧
વેસણ તોલા ૩ મરચાં સુકાં ૩ ધાણા શેર ૨ અડદની
દાળ તોલો ૧ ટોપરાંનું ખમણ વાટકા ૦૧ આદનાં મગીયાં
તોલા ૪ લીંડા શેર ૦૧ આંબલી શેર ૦૧ હીંગ તોલો ૦૧
લીંડા ધાણા મુડી ૨ મીઠો લીંબડો ૨ રાઈ તોલો ૧
મેથી તોલો ૧ જીરૂ તોલો ૧ ગોળ તોલા ૪.

પાણી શેર ૪નું આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઈને
ફેારી દેવી. દાળ ગળી જય સીજી જય એટલે લુંણ હલદી નાખી
લીંડાના ચાર ચાર આંગળના ટુક કરી પધરાવવા. આંબલીનું પાણી
કરી તે પણ નાખવું, ગોળ નાખવા. લીંબડાનાં પાનને જરા ઘી લગાવી
સેકાને તે પણ નાખવી. મરચાં તથા ધાણાને જુદાં જુદાં તાવડી અથવા
લોઠી ઉપર સેકવાં. સેકી ધાણા અરધા પીસા કરીને નાખવા, મરચાં
બે પીસીને નાખવાં, તથા બાકીનાં આખાં નાખી દેવાં. ટોપરીનું ખમણ
નાખવું, પછી કડછીમાં ઘી નાખી રાઈ, મેથી, જીરૂ, અડદની દાળ
મુકી વધાર દેવો. હીંગ નાખવી હોય તો પણ પડે. આંબલીનું પાણી
નાખવું. તે વખતે તેમાં વેસણ ધોરીને નાખવું.

અડદની દાળ છડાયાલ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨૧ લીંબુની ફાંક ૨
હલદી તોલો ૦૧ ગરમ મુસાલો તોલો ૧૧ હીંગ વાલ ૪ મરચાં
નાં ૪.

આંધણુ મુકી આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોષને ઓરી દેવી. દાળમાં મીઠું હરદર નાખવાં ઢાંકી મુકવી. દાળ ચડી જાય એટલે વધારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવી અને બહુ ગળવા દેવી નહીં. ત્યાર-પછી ગરમ મસાલો નાખી ઉતારી મુકી અને લીંચું નીચોવવું.

અડદનીં કાળી દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧૫ મરચાં નાં. ૪ હલદી તોલો ૦૧ લવીંગ નાં. ૪ હીંગ વાલ ૩.

આંધણુ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. લુંણ હલદી નાખવાં, ચઢી જાય એટલે હીંગ તથા મરચાં તથા લવીંગનો વધાર દધ ઉતારી લેવી.

ત્રેવટીદાર.

ચણીની દાળ શેર ૦૮ — ત્રેવેરની દાળ શેર ૦૮ — અડદની દાર શેર ૦૮

ઘી તેણી ૨ લુંણ તોલા ૨૫ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૪ રાષ તોલો ૦૫ મેથી તોલો ૦૫ લીંચુ નાં. ૧

આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોષને ઓરી દેવી. લુંણ, હલદી નાખવાં ચડી જાય એટલે મેથી, રાષ, મરચાંનો વધાર દેવો, અને કાચી હીંગ નાખવી અને લીંચુ નીચોવવું. લીંચુ ન મળે તો છાસ અથવા આંબલીનું પાણી અથવા કેક પણ નખાય છે, અને પછી ઉતારી લેવી.

મગની છડીયાલ દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલો ૨૫ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ મરચાં નાં. ૪.

આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોષને ઓરી દેવી. લુંણ હલદી નાખવાં. ચઢી જાય એટલે કાચી હીંગ નાખવી, મરચાંનો વધાર દધ ઉતારી લેવી.

મગની કોતરાંવાળી દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨૫ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૫ મરચાં નાં. ૪

આંધણુ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી, લુંણ હલદી નાખવાં. ચઢી જાય એટલે કાચી હીંગ નાખવી અને મેથી તથા મરચાંનો વધાર દધ ઉતારી લેવી.

મગ મેથી.

મગ શેર ૧ મેથી શેર ૨ = લુંણ તોલા ૩ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૫ કેકમ તેલો ૨૫.

આંધણુ થાય એટલે દાળ તથા મેથી ઓરી દેવાં. લુંણ હલદી

નાખવાં. ચઢી રહે એટલે કાકમ નાખી હોંગ મર્યાનો વધાર, દધ ઉતારી લેવાં.

મેથી દાણાનું શાક.

મેથી શેર ૦૧૧ મગની દાળ શેર ૦૧ ઘી ૧ તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧ ગોળ શેર ૦) = હોંગ વાલ ૫ મર્યાં નાં. ૫ આંબલી તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ લવીંગનો ભુકો તોલા ૪.

મેથી રાત્રે પલાળી મદ્યારે પાણી કાઢી નાખવું. આંબલુ થાય એટલે મગની દાળ ઓરી પછી, મેથી નાખી દેવી. લુંણુ હલદી નાખવાં. ચઢી રહે. એટલે હોંગ મર્યાનો વધાર દેવો અને ગોળ આંબલીનું પાણી નથા હવેજ અને લવીંગની ભુકંતી નાખવાં. ખટાપટમાં આંબલી અથવા કાઠ નાખવું. શાક રસદાન કરવું, ઉતારી લેવું. મેથી ઓરતી વખતે ખાંડીને પાણી કાઢી નાખવું.

ચણાની દાળ.

દાળ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦) = ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨૧ હલદી તોલો ૦૧ હોંગ વાલ ૫ મર્યાં નાં. ૫ કાચી કેરીના ટુકડા શેર = ધાણા ૭૩ તોલો ૧.

આંબલુ થાય એટલે દાળ ધોષને ઓરી દેવી. અધચઢી થાય એટલે વેસણુનો ધોર કરી અદર. લુંણુ હલદી નાખી તૈયાર કરવો, તે દાળ ગળી નથા એટલે નાખી દેવો. દાળ એકરસ થાય એટલે અદર કાચી કેરીના ટુકડા નાખવા અથવા તે ન મેલે તો કાકમ નાખવાં. ત્યારપછી કડછીમાં હોંગ તથા મર્યાનો વધાર મુકી વધાર દધ દેવો અને ઉતારી લેવી. મદરની દાળ પણ તેજ રીતે થાય છે પણ બાદી બહુ કરે છે તેથી તેમાં મર્યાં વધારે નાખવાં અગર કાળાં મરી નાખવાં.

કઢી.

વેસણુ શેર ૦૧ જાસ શેર ૩ મર્યાં નાં. ૮ લીલાં ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧ મીઠા લીંબડાની સળી ૨ આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦૧ રાષ તોલો ૦૧ કાચમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ ૭૩ તોલો ૦૧ હોંગ વાલ ૫ લીંડા નાં. ૪.

વેસણુમાં લુંણુ હલદી નાખી જાસથી ધોર કરવો. જાસ ન હોય તો તેને પછી વધાર મુકવો, તેમાં મેથી, રાષ, ૭૩, મર્યાં નાખવાં અને વધારી દેવી. ખટકો આવે એટલે મીઠા લીંબડાં તથા કાચમી આદુ તથા કાચી હોંગ નાખવી. લીંડા પહેલાંની પાણી વધારી તેમાં

મેં મીની રહી નાખવા, પછી જરા રહીને ઘોર નાખી ત્રીચે લખી વસ્તુ નાખવી અને જ્યાંસુધી ખંડકો ન આવ્યો હોય અને શીશુ ચડતાં હોય ત્યાંસુધી હલાવ્યા કરવી ખંડકો ખેશી જાય એટલે અડધા કલાક રાખીને ઉતારી લેવી.

સરગવાની સીંગની કઠી.

વેસણુ શેર ૦૧ છાસુ શેર ૩ મરચાં નાં. ૮ લીલાં લુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨ આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦૫ રાઈ તોલો ૦૧ કાચમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીરું તોલો ૦૫ હીંગ વાલ ૫ લીંડાનાં. ૪ સરગવાની સીંગ ૬ ઉપર પ્રમાણે કઠી કરી તેમાં સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળીમા દુક છીલકા ઉતારી કરીને નાંખવા. આઠી ઉપર પ્રમાણે.

પકોડીની કઠી.

વેસણુ શેર ૦૧૧ છાસુ શેર ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ મરચાં લીલાં નાં. ૮ લુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧ ખાંડ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦૧ રાઈ તોલો ૦૧ જીરું તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ કાચમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨. ઉપર પ્રમાણે વેસણુ શેર ૦૧ નો ઘોર કરવો અને વધાર મુંકી ઉપર પ્રમાણે વધારવી. ઉકળે એટલે કાચમી, લીંબડો, ખાંડ નાખવી તે તૈયાર થઈ જાય એટલે પછી વેસણુ શેર ૦૧ ને પાણીથી જાંઘી ખુબ મથવું અને મથાઈને પાણી ઉપર તરી આવે એવું થાય ત્યારે ઘી મુંકી તેમાં તળી લેવી અને તે પકોડી નાખી દેવી.

બુંદીની કઠી.

તે પણુ જીપરની રીતે પકોડીની પેઠે બુંદી નાખીને તેજ રીતે કરવી.

પતરવેલીયાંની કઠી.

કઠી ઉપર પ્રમાણે કરીને અંજલીનાં પાન લઈ તેમાં વેસણુમાં હીંગ હવેજ મસાલો નાખી વીંટા કરવા અને તે તપેલામાં ખડ નાખી બાકી લેવા, બકાઈ જાય એટલે તેને સમારીને કઠીમાં નાખી દેવા.

કોકમની કઠી.

વેસણુ શેર ૦૧ કોકમ તોલા ૪ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૮ ગોળ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦૧ રાઈ તોલો ૦૧ જીરું તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ કાચમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨.

વેસણનો પાણીમાં ઘેર કરી કોકમ નાખી ઉપર પ્રમાણે વધારી દેવી. પાણી જાય એટલે સર્વ વસ્તુ નાખી ઉતારી લેવી. કોકમની ખટાણ થોડી કરવી હોય તો થેડાં જોઇએ અને આજુ કરવું હોય તેમ વધારે જોઇએ. કોકમ નહીં દો આખલી પણ પડે.

મીઠી કઠી.

વેસણ શેર ૦૧ ઘી સોલા ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨
લુંણ તોલા ૨૦ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નાં. ૮ ખાંડ તોલા ૪.
મેથી તોલો ૦૧ રાષ તોલો ૦૧ ૭૩ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫
મુળાં નાં. ૨ ના કાંદા કાચમી પણી ૧. મીઠા લીંબડો સળી ૩
કળાં પાકાં ૨ ભીંડા નાં. ૪ સરગવાની સાંગ નાં. ૨.

વધાર મુકી થાય એટલે પાણી વધારી દેવું અને તેમાં સીંગ તથા મુળા પછી ભીંડા નાખવા. અધચડાં થાય એટલે વેસણનો ઘેર નાખવો અને ઉપર કરાં, લીંબડાનાં ખાન, ઘી ચોપડી શેકીને તથા કાચમી નાખી ઉકળી રહે એટલે ઉતારી લેવી.

જો કઠો વધારે કરવી હોય તો શાકાદિક થોડું જોઇએ તેમ ખટાણ પણ થોડું જોઇએ અને વધાર વાગેરે લોટ, કોકમ, ઇંદાદિ, નિયારથી નાખવું. જાશ થોડી હોય તો કોકમ અથવા આખલીનું પાણી અગર અંજીર વાગેરે પડે છે.

ત્રીજી કઠી.

વેસણ શેર ૦૧ ઘી સોલા ૩ ચણા શેર = લુંણ તોલા ૨૦
હલદી તોલો ૦૧ વડી તોલા ૪ મેથી તોલો ૦૧ રાષ તોલો ૦૧
૭૩ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ કળાં મરી તોલો ૧ લવીંગની
મુકની તોલા = કોકમ તોલો ૧.

ઉપર પ્રમાણે વધાર મુકી પાણી શેર ૪ વધારવું અને ચણા પલાળેલ હોય તે નાખવા અને વડી જરા ઘીમાં પહેલાં સાંતળીને પછી વધાર મુકી પાણી વધારી ચણા નાખી વડી નાખવી અને વેસણમાં લુંણ, હલદી, મરી નાખી ઘેર કરી તે પણ નાખવો. ઉકળી રહે તારે લવીંગની મુકની નાખી ઉતારી લેવું.

બાટી.

ચુંન શેર ૧ • ધજોનો જરા જડો. લુંણ તોલો ૧ ઘી શેર —.

ચુંનમાં લુંણ નાખી આધવો તેની બાટી કરવી લોટને ઘીનો હાથ

દષ આટી લોટનો ગોળો વાળીને વચમાં આડો કરી કરવી અને જાંણની આંચ કરી તેમાં સેકવી અને ફાટવા ઉપર આવે એટલે મંદી આંચમાં ભારી મુકવી પ્રીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લુધ લુગડાંથી લુધ લીધી ખુબ ચોપડવી થી પણ પીચે છે પણ અને કુમલી લખ્યું છે.

આટી બીજી

ધઉનો લોટ શેર ૧ : લુંણ તોલો ૧૫૫ ગોળ શેર ૦૫ થી શેર ૦૧
તુરનીદાળ શેર ૦૧ હીંગ તોલો ૫ હલદી વાલ ૫

દશ જાણીનો આટ કરી દાળ શેર ૦૫ માય એવઠો લોટો. લધ આધણ મુકી દાળ પાણી સાથે તુરત ઓંચી દેવી અને લોટ આધવો આંધીને ટુપવો અને તેના એ લુવા કરવા અને તેના નાડો ને લાંબો લોટો કરવો અને તે લોટોને તેમજ લાંબોને લાંબો પગતો કરવો અને ઉપર થોડું થી ચોપડવું અને તેની પાપોડી એટલે ગોળ વાંટો કરી દેવો અને પછી દાળ ઓરેલ લોટાનું મોઢું હોય તે પ્રમાણમાં તેવડી આટી કરવી અને દાળના લોટાનું મોઢા ઉમર દાળ ઉઘાડીને તે આટી ઢાંકી દેવી ચારપછી બીજો લુવો લધ ઉંપરના લુવા પ્રમાણે થી ચોપડી બીજો વીંટો કરવો અને તેની પણ આટી જેવડીજ આટી કરવી અને ઓલી આટી ફેરવી દેવી અને બીજી બાજુ ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી અને પછી દાળ ચડી ગઈ હોય તે દાળ મધુરી નાખવી અને તેમાં લુંણ હલદી થી તોલાં ૨ હીંગ તથા ગોળ તોલા ૨ નાખવો અને હલકી આંચ ઉપર રાખવી દાળ જરા કઠણ થાય તેવી કરવી બાકી ઠરી ગયેલ જેવો આંચ હોય તેને છુકા જેવો કરી નાખવો અને તેમાં એ આટી ભારી દેવી સારી રીતે પાકી જાય ત્યાં મધુરી રાખવી અને શાક કરવું હોય તો બીજા જાંણ ઉપર કરી લેવું આટી દેવતામાંથી કાઢી લુગડે લુધ હાથમાં આડી રાખી ઉંતી ઉંતી દબાવવી અને થી જેટલું હોય તેટલામાં બોળી દેવી.

મરચાંનું શાક.

મરચાં શેર ૧ લુંણ તોલો ૨૫૫ રાધ તોલો ૦૫૫ ગોળ તોલો ૧
વેસણુ શેર ૧ હલદી તોલા = મેથી. તોલો ૦૫ તેલ શેર ૦૫
હીંગ વાલ ૫

મરચાં જીંણાં મગીયાં જેવાં સમારીને વધાર મુકી વધારી દેવાં અને ચણાના લોટને ખુબ મોંણુ દેવું મરચાં વધારી જરા પાણીનો છટકો દેવો અને મોંણુ લીધેલા લોટ તથા ગોળ નાખવે અને લુંણ હલદી નાખવાં મુઠી રહે એટલે ઉનારી દેવું છુટું શાક કરવું.

મરચાંના હવેળયાં.

મરચાં શેર ૧ જાડા રાષ્ટ્ર તોલો ૦૧ ગોળ તોલા ૫ તેલ શેર ૨
 ધાણાજીર તોલા ૫ વેસણ શેર ૦૧ મેથી તોલો ૦૧ લુંણ તો. ૨૦
 હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૨

મરચાંને એક તરફથી ચીરવું અને વેસણમાં લુંણ હલદી ધાણા
 જીર ગોળ નાખી તેલનું મોણુ દધ તે હવેજ. મરચાંમાં ભરવો અને
 પછી બાહી રહેલ તેલ મુકી અંદર રાષ્ટ્ર મેથી હીંગ મુકી વધારી દેવું.
 ખુબ નેલમ્મ સડસડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

મુરાનું શાક.

મુળાના કાંદા શેર ૧ રાષ્ટ્ર તોલો ૧ મરચાં નાં. ૫ ગોળ તોલા ૨
 ભોટ શેર ૦૧ ચણાનો હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલા ૫ તેલ શેર ૦૧
 ધાણાજીર તોલા ૫ હલદી તોલા ૨

કાંદા સમારીને લાંબી લાંબી ચીરીઓ કરવી ત્રણ આંગલ લાંબી
 વધાર મુકી વધારી દેવી અને માણી નાખવું અને ભોટમાં લુંણ
 હલદી ગોળ હવેજ નાખી તેલનું મોણુ દેવું તે શાકમાં નાખી દેવું અને
 સીજી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

ઢોસાના લાડુ.

ઘઉંનો ભોટ શેર ૧ તેલ શેર ૨ સિકેલા તલ તોલા ૨૦
 ઘી શેર ૦૧ ગોળ શેર ૦૧

ભોટમાં તેલનું મોણુ દેવું મોણુ બરોબર મળી જાય એટલે પાણી
 નાખી તે ભોટ છુટો રહે તેવો કઠણ બાંધવો અને તેના ખુબ કઠણ
 ઢોસા બાંધવા અને આશરે દશ છાંણાનો આંચ કરવો અને તેના ઉપર
 દાળ અગર શાક કરવું હોય તે મુકવું કારણ કે આંચનો તાપ વધુ ન
 જાય માટે અને આંચને ફરતાં ઢોસા મુકવા અને તાપ આવે તેમ ફેર-
 વતા જવું દાઝ પડવા દેવી નહીં અને ખુબ સેકાઈ જાય અને આંચ
 થંડી પડી જાય એટલે દાળ શાક જે મુકયું હોય તે થઈ જાય એટલે
 ઉતારી લેવી અને આંચને ભુકા જેવો કરી ઠંડો કરી નાખી તેમાં બારી
 દેવા તે જ્યારે ખુબ પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લઈને લુગડાથી
 લુછીને બાંધવો અને ભુકા કરી ગોળ નરમ કરવો અને નરમ પડે
 એટલે ભુકા ચાણીને ઢાખ્ખો હોય તેમાંથી કાઢાંનો આકરો ભુકા પેલાં
 ગોળમાં ભેળવવો અને પછી બીજો ભુકા પણ ભેળવવો ખુબ મળી જાય
 અને કણી ન રહે ત્યારે ઘી ઉંનું કરીને નાખી દેવું અને તેના લાડુ
 વાળવા.

રોટલાનાં લાકુ.

ધઉનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦૮— સેકલા તલ તો. ૨૥
 ઘી શેર ૦૮— તેલ શેર —
 લોટને ઉપર પ્રમાણે મોંણુ દધ ખુબ કઠણ ખાંધી તેને એક થાળીમાં
 રોટલો વણવો તે રોટલો આંગળ એક જડો રાખવો તેમાં આંગલીથી
 ખાડા કરવા અને બેને તાવડી ઉપર સેકવો ખુબ સેકવે જય પ્રરીપકવ
 થાય એટલે ઉપર પ્રમાણે ગોળ બેળવી લાક વાળવા.

કુંશાર.

ધઉનો લોટ શેર ૧ જડો ગોળ શેર ૦૮— તેલ તોલા ૪
 લોટ એક વાટકાથી ભરવો અને જેટલા વાટકા લોટ થાય તેટલા
 વાટકા પાણીનું આધણુ મુકવું અને તેમી ગોળ નાખવો ને આંધણુ
 અથ જય એટલે અંદર લોટમાં તેલનું મોંણુ દધ, ઓરી દેવો અને
 હલાવીને મંદી આંચ રાખી ઢાંકી મુકવું ચડી જય અને દાંણો ખુલી
 જય એટલે ઉતારીને ઢાંકી રાખવું વાપરતી વખત પકળી ઘી જેટલું
 નાખવું હોય તેટલું નાખવું.

ખાટ.

ધઉનો લાફસી જેવો રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧
 પાણી શેર ૨૫ તેલ શેર — ઘી શેર —
 પાણી શેર ૨૫ નું આમણુ મુકી તેમાં ગોળ નાખવો અને આ-
 ધણુ ઉકળે ત્યારે મેલ જે ઉપર આવ્યો હોય તે ઝારાથી કાઢી લેવો
 અને લોટમાં તેલનું મોંણુ દધ ઓરી દેવો અને હલાવવો નીચે ખેસવા
 દેવો નહીં જરા કણી રહે એટલે આંચ કાઢી લઈ ઢાંકી દેવો જ્યારે સાવ
 સીજ જય એટલે ઘી નાખી ઢાંકી મુકવું અને થોડીવાર રાખી ઉતારી લેવું.

ખરફીચુરમું.

ધઉણો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૮ જયફલ નાં. ૧
 ગોળ શેર ૦૮— સેકલા તલ શેર — ખુર શેર ૦૮—
 ધઉના લોટમાં મોંણુ દધ ઉપરના લાકુ પ્રમાણે લોટ ખાંધી ટોસા
 કરી શેકી લુકો કરી ગોળ બેળવી એક ખુંમયામાં ઢારી દેવું અને
 ચાકુથી મોનથારના જેવા આકા કરવા ઉપર ખુર શેર — ખુરકાવવું,
 પકળી જયફલ ના. ૧નો લુકો કરીને ઢાઝતી વખત નાખી દેવો તે ઉપર
 ખુર ખુરકાવવું અને આંખા કરી જે વખત વાપરવો હોય તે વખત
 ચાકુથી ઉખેડી લેવું.

મગની દાળની વડી.

મગની દાળ શેર ૧ આદાનો છુદો તોલો ૧૫ હીંગ તોલો ૧
લાલ મરચાં તોલો ૧ લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧
દાળને રાંત્રે ભીંજવી મુકવી અને સવારે ઘોષને ઢીપર ઉપર
પીસી નાખવી અને આદાનો છુદો, હીંગ મરચાંનો ભુકો, લુંણ, હલદી
મીઠાવવાં અને મથવી અને ચણી ખોરથી મોટી મોટી વડી હાથથી
મુકવી, તલકામાં સુકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી.

ચોળાની દાળની વડી.

ચોળાની દાળ વગર છીલકાની શેર ૧ પેઠાનું પાણી લુંણ તોલા ૨
હલદી તોલો ૦૧ આદાનો છુદો તોલો ૧૫ હીંગ તોલો
મરચાં તોલો ૧

દાળનો ભરડો કરવો અને રાતના ભુરા કાળા એટલે પેઠાનું
ખમણ કરી તેનું પાણી કાઢી રાતના તેમાંજ ભીંજવો અને ભુરાકાળાનો
કુંચો અરધ તથા લુંણ હલદી આદાનો છુદો, હીંગ, મરચાં નાખી
મથવો અને ઉપર પ્રમાણે વડી મુકવી.

અડદની દાળની વડી.

અડદની દાળ શેર ૧ આદાનો છુદો તોલો ૧૫ હીંગ તોલો ૧
મરચાં તોલો ૧ લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૧.

દાળને રાતના પલાળી સવારે ઢીપર ઉપર પીસી નાખવી અગર
અડદની દાળનો મેથીના દાણા જેવો જડો ભરડો કરવો અને રાતના તે
પલાળીને સવારના અંદર આદાનો છુદો, હીંગ, મરચાં, લુંણ હલદી
નાખીને મથવો. મથીને વડી મુકવી તેમ બેય રીતે થાય છે.

તલવડી.

અડદની દાળ શેર ૧ તલ શેર ૩ ચોરીઠા શેર ૦૧ લુંણ તોલા ૪
મરચાં તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧ આદાનો છુદો તોલા ૩.

અડદની દાળને ઝીણી પીસવી અગર જે ન પીસી શકે તો તલના
દાણા જેવડો ભરડો કરાવી રાતના ભીંજવી દેવો. તે એવો ભીંજવો કે
અંદર ગાંઠો પડે નહીં. સવારના દાળનો રવો મથતું જવું અને અંદર
તલ ચોરીઠા, લુંણ, મરચાં, હીંગ, આદાનો છુદો નાખી ખોર
વડી મુકવી અને તેમાંથી જ તુરીયાનાં ચગદાં જેવડી થેપલી કરવી તો
તે થેપલી ફહેવાય છે અને સુકાઈ જાય એટલે તડકથી ઉપાડી શેવું.

અડદની દાળનાં વડાં.

ઉપર પ્રમાણે અડદની દાળ લીજવી મથી ખંદર તેજ પ્રમાણે હીંગ હવેજ નાખી આથો એક દીવસ રહેવા દધને તેનાં વડાં કરી તળી નાખવાં.

મગની દાળનાં મગોડાં.

તે પછી મગની દાળ શેર ૧ લખ ઉપર પ્રમાણે ચીજ વસ્તુ નાખી તળી લેવાં તે મગોડાં કહેવાય છે.

મગની દાળની કચોરી.

મગની દાળ શેર ૧ મેદો શેર ૧૦ તેલ શેર ૧૦ લુંણુ તોલો ૧૦ હલદી તોલો ૨ લીંણુ નાં. ૨ ધાણા જીર તોલો ૧ મરચાં તોલો ૨ હીંગ વાલ ૫.

દાળને ઘોઈ સાંજના પલાળી સવારે ઘોઈને હીંગ મરચાંથી છુંકો લુંણુ હલદી તથા હવેજ તેના અનુમાનથી નાખી ચટ્ટી જાય એટલે હાથથી જરા મસલી નાખવી અને રાખી મુકવી. મેદામાં મોણુ દધ મેદા આંધી તેને પુરી જેવું વણીને તેમાં મગની દાળ ભરી તળી લેવી.

અડદની દાળની કચોરી.

અડદની દાલ શેર ૧ મેદો શેર ૧૦ તેલ શેર ૧ આદાના મગીયાં તોલા ૨ લુંણુ તોલો ૧૦ હલદી તોલો ૨ લીંણુ નાં. ૨ લીલા ધાણા ઝુડી ૧ મરચાં તોલા ૪ હીંગ વાલ ૫.

દાળને રાતના પલાળી સવારે ખુબ બારીક પીસી તેમાં હીંગ હવેજ બધું નાખી વડાં કરી અધકચાં તળી લેવાં અં ઉતારીને હાથથી મસલી નાખવા અને લીંણુ નીચોવી દેવું. લીંણુ ન મળે તો અંબયુર દાડમસાર અગર આંબલીની ખટાઇ નાખવી. મેદામાં ખુબ મોણુ દધ લોટ કઠણુ આંધી પુરી જેવો વણી તેમાં તે અડદની મથેલી દાળ ભરી તળી લેવી. તેજ રીતે લીલા ચણા, વટાણા, અળવી, સુરણુ, બટેટનાં ગુળ કચોરી થાય છે. કચોરીને ધારી તથા ગુળને ધુધરા પણ કહે છે.

મેદાની સેવ

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૦ એલચી તોલો ૧૦

મેદાને પાણીથી ખુબ કઠણુ બાંધવો અને બીને લુંગડે ઢાંકી મુકવો. તે એક કલાક ઢાંકીને પછી જરા સેજ ઘીનો હાથ દધ ખુબ દુપવો, નરમ કરવો નહી પછી સેવના સંચામાં સંચાને ઘી ચોપડી અને તેમાં મેદો કઠણુ બાંધેલો મુકવો પછી લોટ ઉપર એક બીનું લુંગડુ નીચોવીને ઢાંકવું પછી તેમાં ડાઘો મેસાડવો. પછી તે સાલ આડીમાં

ખેસાડીને વંજન ટાંગવું અગર ફેરવવાનું ચક્રકર હોય નો ફેરવવું અને નીચેથી ચારતા જવું. અગર સંચો ન હોય તો સેવ વણવાનું પાટીયું થાય છે તે પાટીયાને તથા હાથને ઘી ચોપડી ને લોટ જરા નરમ કરી સેવ વણવી. પોચે હાથે વણવી અને એક જણે નીચેથી ચાળતા જવું. પછી તેને તડકામાં સૂકવી દેવી. સુકાઈ રહે એટલે એક વાંસના કંડીયા અથવા ઠીકરોના ઠામમાં ભરી મુકવી. પછી જ્યારે કરસી હોય ત્યારે પાણી શેર ૩નું આંધણું મુકવું. તે આંધણુ ક્ય એટલે ઓરી દેવી, થઠી જાય એટલે ઉતારી લોટ ચારવાની ચારણીમાં ઠાલાવી ઓસામ નાખવી અને પછી તેજ તણેનું ખાલી કરી બચેલું ઘી તેમાં નાખીને પાણી નીનરી ગયેલ સેવ તેમાં નાખી દેવી અને ખાંડ શેર ૧૫ તેમાં નાખવી અને ભાંગી ન જાય તેવી રીતે હલાવવી. ખાંડનો રસ થઈ જાય અને જરા સડેડવા મારે ત્યારે સુગંધી નાખી ઉતારી લેવું.

પાપડ અડદના.

અડદનું પીડું શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૫૫ લુંણ તોલા ૩૫
કાળાં મરી તોલો ૧૫ ખારો તોલા ૨૫ તેલ શેર ૦) =

લુંણ તથા ખારો પાણીથી ભીંજવી પાણી કરવું અને પીડું લઈને તેમાં કાળાં મરીનો ભરડો કરી તેનાં ફેાતરાં ઉડાડીને તે મરીનો ભરડો નાખવો. હીંગનું પાણી કરીને નાખવી અને ખારા તથા મીઠાનું પાણી નાખી ખુબ કઠણ આંધવો અને છીપર તથા પાણીને તેલ ચોપડી તેને ખુબ કુટવો. કુટાઈ જઈ નરમ થઈ જાય એટલે તેને હાથથી ખુબ ટુંપીને લુવા નાં. ૨૦ પાડવા. તેના થળી ઉપર તેલ ચોપડીને પાપડ વણવા. તેને તડકામાં સુકાવી ગળી મુકવા. વાપરવા હોય ત્યારે સેકી અથવા તળી લેવા.

મગ તથા અડદના પાપડ.

અડદનું પીડું શેર ૦૫ મગનું પીડું શેર ૦૫ હીંગ તોલો ૦૫૫
લુંણ તોલા ૩૫ કાળાં મરી તોલો ૧૫ તેલ શેર = ખારો તોલા ૨૫
તેના પાપડ કરવાની ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે કરવી.

મગની ઘળના પાપડ.

મગનું પીડું શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૫૫ લુંણ તોલા ૩૫
કાળાં મરી તોલો ૧૫ ખારો તોલા ૨૫ તેલ શેર ૨૫
તે પાપડ પણ ઉપરની ક્રિયાએથી કરવા.

પ્રકાર બીજો.

દુધના પ્રકારની રીત. ત્રીગડાનો મનોરની રીત.

ખુવો શેર ૦૧ નમકળ તોલો ૦૧ કુળાં શેર ૦૧ કાચાં ઘી શેર ૧
કેશર તોલો ૦૧ તખ્ખીર સવા પાંશર ખાંડ શેર ૧૦ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧
(વીધી) કુળાને ગરમ વાનીમાં મુકીને માથે થોડો આંચ રહેવો
દેવો. પછી બકાઈ રહે એટલે બહાર કાઢીને તેની છાલ ઉતારવી ને
પછી તેમાં ખુવો પીસીને મેળાવવો તે પછી જે તખ્ખીર લખી છે તે લઈને
ધી શેર નવટાંક તથા દહીં નવટાંક તેમાં મોલાવવું
પછી ઘી ચુલે ચઢાવી ઘી ઠોરના જેવું રાખવું ને પછી
ચણા આખો નીટળી જાય તેવા વીધના ઝારાથી સેવ પાડવી
તે કાઢીને એક છાપડીમાં ભરતા જવું. તે પછી ખાંડ શેર ૨૫ ની
આસણી કરવી. આસણી ખુદીના જેવી લેવી ને પછી તેમાં કેસર નાખીને
નીચે ઉતારવી ને પછી મનોર જે તૈયાર થયો હોય તે આસણીમાં નાખી
ને મીશ્રાનો રવો શેર ૦૧ નાખી ને ઠંડાબાદ ઠંડું પડે તારે સુગંધી
નમકળની નાખીને તેના નંગ બાંધવા એ રીત.

દહીંવડાં કરવાની રીત.

દહીં ભેંસના દુધનું શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧૧૦
તખ્ખીર શેર ૦૧

દહીં શેર ૧ ને રાતના એક લુગડામાં બાધી ખીલીએ ટાંગી રાખ-
વું. તે પછી સવારે તે કાઢીને તખ્ખીર નવટાંકને મોંજી દઈને તેમાં મેલાવવું
મેલાવીને તેમાં આસણી કુદી જેવી ઉતારવી ને વડાં તળીને પરબારાં
આસણીમાં નાખવાં ને બધાં પડી રહે એટલે બધો રસ પી રહે
એટલે બીજા વાસણમાં કાઢી લેવાં.

પીસ્તાની જલેખીની રીત.

પીસ્તા શેર ૦૧૧ દહીં શેર ૦૧૧ તખ્ખીર શેર ૦૧૧ ખાંડ
શેર ૨૧૧ ઘી શેર ૧૧.

(વીધી.) પીસ્તાને ઘાસીને છીલકાં ઉતારવાં. ઉતારીને વાટી નાખ-
વાં એવાં બંજવાં કે કરણામાંથી નીટળે. પછી તખ્ખીરમાં થોડું મોંજી

દહને વાટેજા પીસ્તામાં મેલાવવાં. મેલાવીને બેઢને મથવા, મથતાં તે કઠણુ રહે તો દહીં ઉપર લખ્યું છે તેમાંથી નાખવું. પછી એક તવીમાં અથવા યાગ્રમાં ઘી સુકવું, પછી એક લુગડાનું છરણું બેવડું જગ-નાથી-નું, ચોડું સવાં વેંતનું લેવું. તેની વચ્ચમાં ચણા જેવડું છિદ્ર કરી કાર ઓઠી લેવી. પછી તેમાં સ્વાર નાંખીને હથેલીની જલેખીની રીતે પાડવી. પછી ચાસણી ખાંડ શેર રા ની ચાસણી તૈયાર રાખી હોય. તે ચાસણી ખુદીથી જરા તેજ લેવી, પછી જલેખી કડાઈમાંથી કાઢતા જવું અને ચાસણીમાં નાખતા જવું. . . .

નારંગીની ખરફીની રીત.

નારંગી નંગ ૧૦ ખાંડ શેર ૧૧ ઘી શેર ૦૧.

કેસર તોલો ૦૬ કસ્તુરી વાલ ૧

નારંગી નંગ ૧૦નું જીરું કાઢવું, જીરું કાઢી માવો કરવો માવો થઈરુંદે એટલે તોલા ૨ ભાર ઘી નાંખીને સોંતરવું. તેને પીત્તળને તવીથેથી હલાવતા જવું પછી જીરું શીરાથી નૂરમ રાખીને ઉતારી લેવું. પછી તે ખાંડ શેર ૧૧ ની ચાસણી કરીને તે ચાસણી પતાસા બરોબર ઉતારીને તેમાં કેસર ઉપર નાખવું તે તેમાં નારંગીનો માવો તેની અંદર નાંખીને ઉતારી લેવું. તે પછી જરા ઘુટી ને કદ પડે તે હરે એટલે સુગંધી નાંખી નારી દેવું તે તેમાં સુગંધી કસ્તુરીની નાખવી.

નારંગીની ખીજ રીત.

નારંગી નંગ ૨ ઘી તોલા ૨ ખુવો શેર ૦૧ કસ્તુરી અથવા ખરાસ વાલ ૦૧ કેસર તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧.

ખાંડ શેર ૧૧ ની ચાસણી કરવી. નારંગીનું જીરું નાંખીને ચાસણી મોહનયાગ જેવી લેવી. તૈયાર થાય કે તરત નીચે ઉતારી મોહનયાગથી વધારે કરવી તે કરા બાદ તે કેસર નાખીને પછી ખુવો નાખીને મેળાવીને ખુબ મળી જાય ને દારા જેવી થાય કે તરત દારી દેવો.

નારંગીની તવાપુરી કરવાની રીત.

નારંગી નંગ ૧૦ મોટી મીશ્રી નવટાંક પીસેલી કસ્તુરી વાલ ૧ ઘી શેર ૦૧ માવો શેર ૦૧૧ કસ્તુરી ન મળે તો જવંત્રી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧ કેસર તોલો ૦૧.

(વીધી.) નારંગી નંગ ૧૦ છાલીને તેનું જીરું કાઢવું. પછી તેને ચુલાઉપર ચઢાવીને તેનો ખુવો કરવો. ખુવો જ્યારે માવા જેવો થાય એટલે તેમાં ઘી શેર— તેમાં સમાય તેટલું નાખવું. પછી નીચે ઉતારી લેવો, પછી ખાંડ

શેર ૧૧ ની ચાસણી કરી ને તે ચાસણી ગોલીબંધ થાય એટલે માંહી ફેશર નાખવું. નીચે ઉતારીને હાલીને ઠરે એટલે સુગંધી પધરાવવી ને તેના લાકુ બાંધવા. ચાસણી કરડી જણાય તો નારંગીનો રસ તોલો ૦ નાખવો.

ત્યારપાછા માવો શેર ૦૧ રહેલ છે તેને કડાઈમાં મુકી ખુર તોલા ૫ નાંખી ફોકી હાથથી ન ચોટે એટલે ઉતારી લેવો. તથા નારંગીનો માવો [જે લાકુ બનાવ્યા] તેમાંથી એકઐક લાકુ લઈએ તેમાં હથેલીમાં ખુર મુકીને લપેટી દબાવી દેવી તેજ આ રીત સમજવી. . .

નારંગીની તવાપુરી, ખીજ રીતની વીગત.

નારંગી ૧૦ મોટી માવો શેર ૦૧ જવંત્રી તોલો ૦૧ .
ધી શેર ૦૧ = ફેશર તોલો ૦૧ તથા ખીર શેર ૦) = ખાંડ શેર ૧૧ .
કસ્તુરી વાલ ૦૧ ફેલાં નંગ ૪ કાચી.

નારંગીનું જીરું કાઢીતે ઉપરની નારંગી પ્રમાણે માવો કરવો તથા ખુવો માવામાં નાખવો, તથા બી નાખવું. થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારવો તથા તેની પ્રણુ ગોળીબંધ ચાસણી કરવી પછી તે ધુટ્ટી તેમાં નારંગીનો માવો તથા દુધનો શેર ૦ માવો નાખવો, તે પછી જાલ-સહિત ફેળાં બારીને જાલ ઉતારી માંખવી તે પછી વાટવાં પછી તખ-ખીરમાં રૂ. ૪ ભાર મોણુ દેવું. મોણુ દઈ ફેળાંમાં મિલાવી દેવું. મેલાવીને મશલવું. તે પછી તખખીરનું લોટનું પલેટનું લઈને વેલવી તે પછી માવાના તથા નારંગીના માવાના લાકુ જે વાળ્યા હોય તે પુરી વેલીને તે લાકુ ભરવા ને પાછી વેલવી તે વેલીને ધી ગરમ કરીને પુરી જેવું તે ઝારાઉપર મુકીને બીમાં ચાર ઝબકા દઈને જાખડીમાં મુકીને રહેવા દેવી આ વીધી છે.

નારંગીના શિરાની રીત.

નારંગી નંગ ૧૦ કસ્તુરી વાલ ૦૧ ફેસર તોલો ૦) = ખાંડ શેર ૧૧ ખુવો શેર ૦૧ ધી શેર ૦) =

(વીધી.) નારંગી નં. ૧૦નું જીરું કાઢવું. જીરું કાઢીને તેનો માવો કરવો. માવો કરતાં જે કડાઈમાં ચોટે તો વાસણમાં ધી નાખવું, સીરા જેવું થાય ત્યારે દુધનો માવો નાંખી દેવો. તે જ્યારે એકઐક મેલાવીને ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં નાંખી દેવું, તેમાં ફેસર નાંખી દેવું. તે મધ્યે ઠરે ત્યારે કસ્તુરી વાલ ૦૧ નાખીને પછી ભરી નાખવો તે દીન ૬૫ મુધી બગડે તેમ નથી ને તે મગજને તર કર્તા છે.

કાચી કેરીના સીરાની રીત.

કાચી કેરી શેર ૦૮ આરોલી તોલા ૨ ખાંડ સેર ૧ થી શેર ૦૧
[વીઘી.] કાચી કેરી શેર ૦૮ તેને આંચમાં ગોઠવવી તેનો
મગજ કાઢીને તે થી નાંખીને સોંતળવો. થોડો સેકાય્યાદ ઉતારી લેવો
તે પછી આશણી ખાંડ શેર ૧ની લક્ષ્મી આસણી ગોળીવરતી ઉતારવી તે
પછી તે મગજ પથ્થુ સાલીકાર નાંખી દેવો. પછી આરોલી નાંખી દધ જુદા
વાસણમાં ભરી દેવો.

પીસતાના શીરા કરવાની રીત.

પીસતા શેર ૦૮ થી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧

સુગંધી એલચીની તોલો ૦૧

વીધી પીસતા સેર ૦૧ લઈ તેને પાણીમાં નાંખી આંચ ઉપર
ધરવી થોડીવાર પછી તપાસી જોવાં જો તેનાં છીલકાં ઉતરી જાય એવા
થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી પછી તેના છીલકાં ઉતારી તેને વાટવા
પછી ઘીપાશેર ગરમ મુકાને ચુલાઉપર મુકી મંદી આંચથી શેરવે અરધો
શેકાય એટલે ઉતારી લેવાં પછી ખાંડ શેર અરધો લઈ તેની આશણી
કરવી આશણી ઠોરથી જરાતેજ જેવી રાખવા પછી હરે એટલે તે શેકેલા
પીસતા તેમાં નાંખી દેવા પછી સુગંધી હરે એટલે નાખવી.

અદામનો શીરા કરવાની રીત.

અદામ શેર ૦૧ થી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧ કશતુરી વાલ ૦૧

સુગંધી એલાઈચી કેશર વાલ ૫

વીધી અદામ શેર ૦૧ લઈ તેને આફવાની તથા છીલકાં ઉતારવાની
તથા પીસવાની શેકવાની રીત પીસતા કરતાં જરા વધારે શેકવી. તથા
આસણીથી જરા તેજ રાખવી આસણી ઉતારતી વખતે કેશર નાંખવું.
પછી નીચે ઉતારવી જરા કંદ પડે એટલે શેકેલી અદામ તેમાં નાખવી.
પછી જરા હરી જાય એટલે તપાસી જોવું. સુગંધી મીલવવી પછી
વધારે ગરમ હોય તો તેમાં જરા દુધ છાંટી દેવું એટલે શીરા જેવો
તેનો તર રાખવો.

અદામના શીરાની બીજી રીત.

અદામ શેર ૦૧ થી શેર ૦૧ દુધ શેર ૦૧ માંસરીનો રવો
શેર ૦૧૧ કેશર વાલ ૫ સુગંધી એલાઈચી તોલો ૦૧

વીધી અદામ શેર ૦૧ લઈ તેને પાણીમાં નાંખી આંચ ઉપર ગરમ
કરવી પછી તેના છીલકાં ઉતારીને વાટવી શરી રીતે વટાવું એટલે

પછી લીનાંખીને શોકની શોકાઈ રહે એટલે. તેમાં દુધ શેર. અરધા નાંખી દેવું પછી તેને એક તવીયાઈ હલાવ્યા કરવું તે દુધ ઓટાઈ જાય એટલે તેમાં મીશરીનો રવો શેર પોણો નાખી દેવો. પછી તેને ખદકો દઈ ઉતારી લેવો ઠરે એટલે સુગંધી મેલાવી તથા કેશર નાંખી દેવું. તે શીરો આર દીવસ રહે. •

ગુલકંદની રીત:

• મીશ્રી શેર ૬ • ગુલાબ પુલ ૩૦૦
લીલી મીશ્રીને રવો કરવો કુટીને કાચની અથવા ચીનાઈ અથવા માટીની. અંદર સાખ લગાવેલી તથા જસતની તે અરબી હરકાંઈ હોય તેમાં ઉપર લખી છે તેમાંથી ઉપર લખેલી મીશ્રીમાંથી પેલા આઠમો ભાગ મીશ્રીનો નાખવો પછી તે ઉપર લખેલાં પુલમાંથી પચાશ પુલની પાંખડી નાખવી વળી પાછી મીશ્રી નાખવી તે નીચેના પ્રકારે ઢાંકી દેવાં ને વળી પુલ નાખવા તેવીજ રીતે થર દેતાં જવું બધાં થર દેવાય જાય એટલે ને અરબીનું ઢાકણું ઢાંકી દેવું તે માથે એક ઢૂંગકું બાંધીને દોરી અંધી દેવી ને પછી તરફે તે અરબી તે બાર માસ મુકવી જો કદાચીત બાર માસ મુકી રહે. તો વધારે ગુણદેયને ઉનાળામાં ચાર માસ રહે તો પણ ગુણદાર રહે છે. •

સેવતીનાં ફુલનો ગુલકંદની રીત.

• મીશ્રી શેર ૬ • સેવતીનાં પુલ ૪૦૦
વીધી મીશ્રીનો રવો કરવો ને તે ઉપર લખેલો ગુલકંદ ગુલાબનો. લખેલો છે તે પ્રમાણે કરવો ને આ ગુલકંદ ઉરનકાલના તથા બે માસ એમાસના રાખવો. વચમાં કદાચીત મહીનાં બે માસ રાખી ખાશે તો બેઉ ગુલકંદ ખવાશે. •

અનાશના સરખતની રીત.

અનાશ મોટું સીંગાપુરીનાં પાકેલાં નંગ ૧

અનાશનો રસ નીકળે તેથી અરધી મીશ્રી લેવી તેની

વીધી અનાશની છાલ તથા પાદડાં કાંટા વીગેરેને કાઢીને સાફ કરવાં પછી એક મોટી ખમણી લઈને ચાંદિની અથવા પીત્તળની થાળમાં કલઈ દીધેલ હોય તેમાં ખમણી રાખીને ખમણું કરવું તે ઉપર લખેલા પ્રમાણે વાસણ વાપરવું પછી તે ઘોઝેલી બાદીનું ઝરણું બાઈ તે પાણીમાં ભીજવવું તે નીચેની નાખવું નીચેવીને વાસણમાં ભરવું

તે કદાચ રશ રહે લો કુટીને છાણી નાખવું ને જોડો રસ રહે તેટલી મીઠાઈ લેવી ને તેને અંગીઠીમાં કાલસા નાંખીને તેની ઉપર મુકવું તેમાંથી ચોથાઘ બાગ બળી જાય ત્યારે તેની ઉપરનો મેલ આવેલો કાઢી નાખવો પછે પોણો ભાગ રહે નીચે ઉતારી લેવો.

ધારી કરવાની રીત.

ટોપરાનું ખમણ શેર ૦૧ એલાયથી તોલા ૦૧ પીસતા
તોલા ૪ ૧ ખુવો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧ કેશર વાલ ૫ ઘી શેર ૧૧
કેળાં શેર ૧૫.

(વિધિ.) માવો શેર ૦૧ને થોડો એક એ તથા ટોપરાના ખમણને પણ થોડું શેકવું, ને ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી કરવી, ચાસણી ત્રણ-તારી રાખવી. પછી કેસર વાલ ૫ તેમાં નાંખીને નીચે ઉતારી લેવી. પછી ઠરે એટલે ટોપરાનું ખમણ તથા માવો તેમાં નાખી દેવો, પછી તેમાં સુગંધી મેલાવવી પછે કેળાં શેર ૧૧ • લઈને તેને ભુજારમાં ભારી બાફવા પછી જાલ ઉતારી પીસી નાખવા લોટ જેવો થાય એટલે મોણ દઈ વેલવા જેવો બાંધવો જો કઠણ રહેતો જરા દુધ નાખવું અને તેમાં પલેટણ તખ્ખીરનું લેવું, તેમાં ઘીનું મોણ દઈ તેને બાંધવો. રોટલીના ચુન જેવો રાખવો પછી તેના ઉપર માવીના તથા ટોપરા ખમણના લાકડા થયા હોય તેટલા લુવા પાડવા. પછી તેની પુરી વેલવી પછી તે પુરીમાં વચમાં લાકડું મુકીને લપેટી દેવો હથેલીથી દબાવી બાટી જેવો ઘાટ કરવો. તે તવા-પુર કરતાં જડી રાખવી પછી તે પુરી પાકી જાય તેવી રીતે ઝારાઉપર રાખીને અબકા દેવા પછે તે થાળમાં મુકવી.

જ્યારે ઠરે ત્યારે બાકીનું વધેલું ઘી વીના તરેલું ઘી રાખ જેવું ગરમ કરવું તેમાં તે બોળી લેવી તેની ઉપર ઘી જઈ જાય ત્યારે પીસતાંનાં ચીરીઆં ઘી ઉપર દબાવવાં.

આંખાના શીરાની રીત.

આંખાનો રસ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧

કસ્તૂરી વાલ ૧ કેશર તોલો ૦૧

વાધી આંખાનો રસ શેર ૧ ને પીતળના વાસણમાં ચુલા ઉપર ચડાવવો પછી લાકડાના તલેથાથી હલાવવી. જાડો પડતો જાય તેમ અદર ઘી નાખતા જવું. જ્યારે શીરા જેવો કઠણ થઈ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવો ને ખાંડની ચાસણી કરવી તે

આશણી મુરા જેવી લેવી, પછી કેશર નાખવું. તરત ઉતારી લેવો ને જરા ધુટીને રહેવા દેવો પછી જ્યારે ઠરે ને જડા પડે એટલે આખાના રસનો માવો નાખી દેવો પછી તે ઠરે એટલે માંઢી સુગંધી મેળવીને એક વાસણમાં ભરી રાખવો.

શકરીઆના શીરાની રીત.

શકરીઆં શેર ૧૧૧ ખાંડ શેર ૧૧૦ ઘી શેર ૧૦૦
ગુલાબનાં ફુલ ૫ મીશ્રીનો રવો શેર —

શકરીઆં શેર ૧૧૧ ને બાંધીને છાલ કાઢી નાખવી તે પછી તેને મશાળીને ધી ઝાથે શેકવો તે શીરા જેવો થાય કે તરત ઉતારી ખાંડનું ગુરું નાખી દેવું. પછી ગુલાબના ફુલ નાખીને વાસણમાં ભરી રાખવો.

માધુરીના ફુલનો શીરાની રીત.

ખાંડ શેર ૫ માધુરીના ફુલની પાંખડી તોલા ૪
વીધી ખાંડ શેર ૧ની આશણી છુદીના બાડુ જેવી લેવી મજે તેમાં ફુલ નાખી નીચે ઉતારવી ને કંદ પડે ને આસણી ઠરે એટલે ના કલાક ઢાંકીને પછે ઉઘાડી નાખવું પછી તે કાચની અથવા લાખવી ઘેરણી ભરીને રેવા દેવો.

ગુલાબનાં ફુલનો શીરા.

ગુલાબનાં ફુલ ૨૦ ખાંડ શેર ૧ ગુલાબના ફુલની પાંખડી

ખાંડ શેર ૧ની આસણી લછાદાર લઇને તેમાં ગુલાબના ફુલ નાખીને હલાવીને ઉતારી લેવાં પછી તે ઢાંકી દેવી તેનું કારણ કે ગુલાબની સુગંધી માલીકાર ખેતી જાય તેથી.

આંમળાનાં મુરખાની રીત.

આંમળાં શેર ૧ (લીલાં) ખાંડ શેર ૩ એલાયચી તોલા ૧૦

(વિધિ.) આંમળાં શેર એ લઇને સુયાથી ઘેંચવાંને પછી માટીના વાસણમાં બાફવાં. અડધાં બફાય ત્યારે ઉતારવાં પછી એને એક સુંડલીમાં કાઢી નાખવાં ને પછી પાણી નીતરી જાય ત્યારે ઉપર ખાંડ લૂખી છે તેમાંથી શેર ૧ ની આશણી કરીને આશણી ગોળી બધ લેવી તેમાં આંમળાં નાખીને એક ખદકો લઇ ઉતારી નાખવાં ને ઠંડા કરી ઘેરણીમાં

ભરી મુકવાં. પછી બીજા ખાંડ શેર બેની ચાસણી કરીને પાંચ દીવસ પછી તેમાં તે ચાસણી નાખી દેવી. તેનું કારણકે એમ બે વખત ચાસણી કરાથી શીણ ન આવે ને મછી ધણેજ ગુણદાર છે ને બ્રહ્મા વરસમુધી ચામે ને ધણેજ ગુણકારી છે.

કાચી કેરીનો મુરખખો ખનાવવાની રીત.

‘કાચી કેરીનો ગરલ ફર ૧ કશર વાલ ૫ ખાંડ શેર ૨૫.
એલાયચી વાલ પાંચ.

વીધી. ‘કાચી કેરીના ગરલના દુક જે બે આગળ ચોડાં તજા લાંબા કરવા તે પછી બીજી તેને સોયેથી ટાચવા, ‘ટાચીને માટીના વાસણમાં ભરી બાફવાં, બાફ રહે એટલે એક જાખડીમાં કાઢી નાખવા મછી ખાંડ શેર ૨૫ ની ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળીબંધ થાય એટલે બાફેલા દુક તેની અંદર નાખી દેવા. બે બદકા આવે ઉતારી લેવા પછી ઠંડુ થએ કશર મેળાવીને બરણીમાં ભરી દેવા. અને એલાયચી નાખવી.

ખીલાંના મુરખખાની રીત.

ખીલાં પાકાં શેર ૧ મીશ્રી શેર ૧૫

વીધી. ખીલાં પાકાં શેર ૧ લઇને તેના દુક કરવા પછી તેને ચાસણીમાં જ નાખવા. આડી ઉપરની રીત ચાસણી કરતી તથા વાસણમાં ભરવું તથા કશર નાખવું નહીં. એ મુરખો જેમ ઉતો થાય તેમ બહુ સારો છે ને ગુણ વધે છે. ને દસ્તવાસ્તે તથા સંધરણી વાસ્તે આ મુરખખો ધણેજ ગુણદાર છે.

પછી સાફ ઠંડુ થઇ જાય ત્યારે જાણીને શીશમાં ભરી લેવો, ને જીપર બુચ લગાડી રાખવો ને લુગડાંથી મોઢું બાંધી રાખવું. તે બારે માસ રહે છે.

અંગુરના સરખતની રીત.

અંગુર એટલે લીલી દ્રાક્ષ લાંબી ડાખાની તથા મીશ્રી શેર ૧૫

વીધી. દ્રાક્ષનો રસ કાઢવો. જે રસ શેર ૧ નીકળે તે મીશ્રી શે. ૧૫— દશ આના ભાર લેવી તે લઇને બેઉને મેલાવીને આંચ ઉપર ઓટાવવાં. ઓટથી શેરમાંથી નવટાંકે ઓછું થાય તેટલું ઓટાવવું, પછી ઠંડું થાય ત્યારે કાચના વાસણમાં ભરી દેવું. તેને બુચ દધને બુચ ઉપરથી લુગડે બાંધી દેવું ને તે બાંધેથી જાતીમાં અગ્નિ થાતી હોય તે મટાડે તથા

દસ્ત સાફ લાવે, મગજને તરુ કરે તથા લુખ લગાડે, એટલે ગુણુ છે. તથા બીજા ધણુ ગુણુ છે.

અનારજી સરખત.

દાડમનો રસ શેર ૧ તથા મીશ્રી શેર ૦૧

વીધી. દાડમનો રસ શેર ૧ મસકતીને ગ્રામડી હોય તો શેર ૦૫૫ રસ લેવો. તે બેઉની મીશ્રી શેર ૦૧ બાંકી કિશો સર્વ ઉપરના સરખત પ્રમાણે.

લીંબુનો સીકંજ કરવાની રીત.

લીંબુનો રસ તોલા ૮૦ એલાયચી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ મીશ્રી તોલા ૬૦ ચાંદીના વરખ પાંચ પાલ.

વીધી. લીંબુનો રસ તો. ૮૦ મીશ્રી તો. ૬૦ને ચાંદીનાં વાસણમાં નાંખીને આંચ ઉપર મુકવે. ને મુકીને હલાવવો તેમાંથી અડધો બળી કમ ત્યારે દહીયા પીતલો હોય ત્યારે ઉતારી નાખવું ને જ્યારે ઠંડુ થાય ત્યારે તેમાં વંસલોચન તથા એલાયચી તથા ચાંદીના વરક મેલાવીને વાસણમાં ભરી રાખવું. તે લીંબુનો સીકંજ ધણુ ગુણુદાર છે અજીરણુ, પીત્ત, તથા અરુચીપર એથી ધણુ ગુણુ કરે છે.

પેદાના મુરખ્યાની રીત.

પેદું શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ કેશર વાલ ૫

(વીધી.) પેદું શેર ૧ લઈને તેની છાલ ઉતારી ચાર ચાર આંગળનાં સમચોરસ ટુકડા કરી ગોંધવું, ગોંધીને પછી બાકવું, બાકીને પછી એક છાલડીમાં કાઢી નાખવું. કાઢીને પછી ખાંડ શેર ૧૧૧ ઉપર લખી છે તેટલી ખાંડની ચામણી ત્રણતારી કરવી પછી તેમાં તે નાખી દેવું, પછી નાખીને એક ખદકો દેવો, તે જલેબી જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવી ને કેશર પધરાવીને માંહે એલાયચી નાખવી. એક બરણીમાં ભરી દેવું.

નાશપાતીના મુરખ્યા.

નાશપાતી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ કેશર વાલ ૫ સુગંધી એલાયચીની તોલો ૦૧.

વીધી. નાશપાતીને છાલ ઉતારીનેલાંખી ચીકું કરવી પોલાઈમાં દોઢ આંગળ તથા લંબાઈને જે પ્રમાણે દળ હોય તે પ્રમાણે પંછી થોડાં

ખાસથી ત્રણ તારી કરીને તેમાં બહી ઉપર નાખી દેવા
આસણીમાં તે પાછો બીજી વખત ખદકે દંધને આસણી છુદી જેવી થાય
એટલે ઉતારી લેવું ને કેશર વાટીને નાખવું, પછી ઠરે એટલે સુગંધી
ચેલાંવી બરણીમાં બસી દેવું.

સફરચંદના બીજાં સાડ.

સફરચંદ શેર ૧ એલાયચી તોલા ૦૮ ખાંડ શેર ૧૧૧ .
કેશર વાલ ૫૫.

વીધી. સફરચંદ શેર ૧ને છાલ ઉતારીને લાંબાં ઓરીઆં કરવા,
તથા બડા દોઢ આંગળ રાખવા પછી આસણી ખાંડ શેર ૧૧૧ની કરવી,
આસણી ત્રણ તારી થાય એટલે સફરચંદ નાખી દેવા ને આસણી
નરમ ઉપર આસણી થયછપછી નાખવું એમ લખ્યું છે તે ભુલથી લખ્યું
છે, માટે આસણી મુકીને તરત નાખવા પછે જલેખી જેવી આસણી થાય
કે ઉતારી લેવી ને કેશર તથા સુગંધી ચેલાંવી.

ખડખુઆનું બીજાં સાડ.

ખડખુ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૮ ખાંડ શેર ૧૧૧ કેશર વાલ ૫

વીધી. ખડખુઆના દુધ એથી ત્રણ આંગળના કરીને આસણી ગોળા-
ખંધ લાઇ માંદી નાખી દેવા પછી તે આસણી જલેખી જેવી થાય એટલે
નીચે ઉતારી કેશર સુગંધી નાખવું.

માવો કરવાની વિગત.

દુધ શેર ૪ ભેંશનું

વીધી. ભેંશનું દુધ શેર ચાર લાઇ તેને એક કડાઇમાં બહીઉપર
મુકી બે તવીયાથી હલાવવું. કડાઇ કેવડી રાખવી? દશ શેર દુધ કાચું
માય તેવડી કડાઇ રાખવી. તે કડાઇ એક પતરાની હોય તો શારી રીતે
કડાઇને ઘટથી માંજ સાફ કરવી સુપેત જક માય એટલે તેમાં દુધ
નાંખી બે તવીયાથી હલાવતા જવું એસવા દેવું નહીં, હલાવતાં
હલાવતાં નરમ શીરા જેવો થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો પછી ઉતારીને
એકથી બે મીનીટ હલાવવો પછી તે કડાઇની યોગદમ તવીયાથી ચોપડી
દેવી પછી ઠરે જાય એટલે તેને ઉખેડી લેવો, તે ચાર શેરના દુધનો
શેર એક માવો ઉતરશે તે દુધ સાડ કહેવાય.

બરફી કરવાનો મવો કરવાની રીત.

ઉપરની રીતે પ્રમાણે આવે કરવો પણ જે વખતે રાખજેવું થાય તે વખતે તેમાં લીંબુ એકની બે ફાંક કરી તેમાંથી એક ફાગમાંથી તેમાં રસ નીચોછ દેવું તથા ચાર તોલા આદું દહીં નાંખી દેવું. પછી તે માવામાં જાણો પડી જાય પછી ઉપરની રીતે કરવો. તે દાણાદાર માવો અરૂંડીમાં કામ આવે છે તેથી અરૂંડી દાણાદાર થાય છે તે કટેલો માવો 'ધણું' કરી અરૂંડીમાં જ કામ આવે છે, બીજી જોઈ વસ્તુમાં કામ આવે એવા પકવાન હશે તો તે પકવાનમાં જણાવીશું જે આ પકવાન દાણાદાર માવાથી થાય છે, તેવી રીતે તેમાં જણાવીશું તેથી સમજવું કે, કટેલ દુધનો માવો છે તે વાંચવાવાળા ધ્યાનમાં લેશો.

અરૂંડી કરવાની રીત..

માવો શેર ૧ ચીરેજી તો. ૧૧૧ ખાંડ શેર ૧૧ એલાયચી તોલો ૦૧ અરાશ વીલ ગ્લા.

વીધી. ઉપર લખેલો દાણાદાર માવો લેવો, શેર એક પછી ખાંડ શેર સવાની ચાસણી ગોળીબંધ કરવી, ગોળી બંધ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી પછી તેને જરા બે ઘુટા દેવા પછી તે ચાસણી પતાશાની માફક ઉતારી અંલીકોરસુગંધી નાંખવી.

બીલશારું કમરકનું..

કમરક શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ સુગંધી કેશર તો. ૦૧ એલાયચી તો. ૦૧

વીધી. કમરક શેર એકને છાલ ઉતારવી ને તેનાં ચીરીઆ તેની ધાર હોય તેટલાં કર્ચાં પછી શેર ખાંડની ચાસણીમાં નાંખી મંદી મંદી આંચથી ખદકાવવા, પછી તેમાં તે સારી રીતથી ગરી જાય એટલે તે ખાંડમાંથી બીર કાઢી લેવાં પછી ઉપર લખેલી ખાંડ તેની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં ટુક નાખી દેવા પછી નીચે ઉતારી તેમાં વાટેલું કેશર મીલાવી દેવું. પછી ઠરે એટલે સુગંધી મીલાવવી. પછી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. તે દશથી પંદર દિવસમાં વાપરી નાખવું. પેલા રશમાં બહાતાં તે રશ બચે તે કોઈ ખટાઇને મીસ્ટાંન જે વસ્તુમાં નાખવી હોય તેમાં તે વાપરી નાખવો.

કોશમીશનું બીલશારું.

કોશમીશ શેર ૧ સુગંધી ખાંડ શેર ૧૧૧ કેશર વાલ ૫ એલાયચી તોલો ૦૧.

વીધી, કીશમીશ શેર એક લઈ તેને પાણી ગરમ મુકી તે નાખી તેને ફુલાવી લેવાં. તેનો કચરો તથા રજ તથા વીકાશ નીકરી જશે. એટલે ખાંડ શેરદોઢ લઈ તેની ચાસણી બુદીના લાડુ જેવી થાય એટલે તેમાં કેશર નાખી દેવું, પછી તે કીશમીશ નાખી એક ખદકો આવે. એટલે નીચે ઉતારી લેવું પછી હરે એટલે સુગંધી મીઠાવી એક બરણીમાં ભરી રાખવું તે ઘણા ફિવસ, સુધી બગડશે નહીં.

પાકાં કેરાંનું બીલસાફ.

પાકાં કેળાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ કેશર તલ ૫

સુગંધી એલાયચી તોલો ૦

વીધી પાકાં કેળાં શેર ૧ એટલે કેળાંનાં ગડ લઈ તેની ઊંચ ઉતારી તેનો ટુક આંગર એક બડા રાખવા પછી ચાસણી ખાંડ. શેર ૧૧૧ લઈ કરવી ત્રણ તારી થાય એટલે તે કેળાના ટુક તેમાં નાખી દેવા પછી ખદકો આવે એટલે નીચે ઉતારી વાટેલું કેશર નાખી સુગંધી મીઠાવી એક બરણીમાં ભરવું.

દુધના બુદીના લાડુ.

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૧૧૧ દ્રાક્ષ તોલો ૦૧૧ ફુદીનો લોટ શેર ૦૧૧
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧૧ ઘી શેર ૦૧૧ બદામ પીસ્તાના
આરીયાં તોલો ૦૧૧ કેસર તોલા =

ઉપર લખેલું દુધ અથઓટયું કરવું અથ ઓટયું કરી પછી ફુદીનો લોટ છણેલ હોય તેમાં લોટ શેર ૦૧ માં ઘી શેર — મોણું દેવું અને દુધ અથ ઓટયાંપી જરા બડું કરી તે લોટમાં મથવું અને કડાઈમાં ઘી મુકવું તેમાં દુધ નાખી ઘોળ કરવો અને જે પ્રમાણે દુધ જેમે તે પ્રમાણે નાખવું. પછી ઝારો લઈ તેમાંથી બુદી પાડવી તે પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લેવી અને ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં બુદી નાખવી તે ગળે એટલે સુગંધી નાખીને લાડુ વારી નાખવા.

બદામની બરફી.

બદામ શેર ૧ કેશર તોલા = ઘી શેર ૦૧૧

એલાયચી તોલો ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧૧૧

બદામને પાણીમાં ગરમ કેરી આગલે દીવસે ભીંજવીદેવી છીલકાં ઉતારી, ઝીણા પીસી ઘી નાખી સેકવી સુંદર સેકાવા આવે ત્યારે દુધ ૩. ૨

ભારનો જીરકો દઈ ઉતારી લેવી પછી ચાસણી મુકવી અને ચાસણી થઈ જાય એટલે ઉતારી લઈને અને કેશર પીસેલી ચાસણી ચુલાઉપર હોય ત્યારે નાખી ચાસણી ઉતારી લેવી જરા બડી પડે એટલે બદામનો મગજ સેકેલી હોય તે નાખી દેવો હલાવવો અને આંગરી સેતી રહે ત્યારે એ ચારમાં ઢારી દેવી.

ખરફી આલુની.

આલુ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ધી શેર ૦૥ કેશર તોલા ૨
એલાયચી તોલો ૦૥

આલુને છાણા અથવા લાકડાંની આંચ ધીમે રાખોડી જેવો હોય તેમાં ભારી દેવો અને પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં અને છીલકા ઉતારી હાથથી ચોરી નાખવાં અને તે રવો થઈ જાય તે ધી મુકી સેકી નાખવું સેકાઈ જાય એટલે ઉતારીને ચાસણી મુકવી અને ચાસણી જરા બદામથી આકરી લેવી અને કેશર નાખીને ઉતારી લેવી તેમાં તે મગજ આલુનો નાખીને હલાવી આંગરીસેતુ રહે એટલે સુગંધી નાખી ચારમાં ઢારી દેવી.

કંદની ખરફી.

કંદ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ધી શેર ૦૥ એલાયચી
તોલો ૦૥ કેશર તોલા ૨

કંદને ઉપરનાં આલુની પેઠે દેવતામાં ભારી દઈ બાણી નાખવાં બદામ જાય એટલે છીલકા ઉતારી હાથથી ચોરી નાખી ધીમાં સેકી નાખવો પછી ચાસણી મુકી ઉપર પ્રમાણે કરી કેસર નાખી ઉતારી લેવી તેમાં સેકેલ રવો પધરાવવો હલાવવું આંગરી સેતી રહે એટલે સુગંધી નાખી ચારમાં ઢારી દેવું.

ખરફી સુરણની.

સુરણ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ધી શેર ૦૥ જયફલ તોલો ૦૥

સુરણને કપડાએટ કરી માટી લગાવી રાતના દેવતામાં ભારી દેવું અને સવારે આંચમાંથી કાઢી છાલ ઉતારી છુદ્દ કરી આંચ ઉપર ધીમાં સેકી લેવું અને પછી ચાસણી મુકી થઈ જાય ત્યારે કેસર નાખી જરા આકરી લઈ ઉતારી લેવી તેમાં સુરણનો મગજ નાખી હલાવવું આંગરી સેતુ થાય એટલે સુગંધી નાખીને ચારમાં ઢારી દેવું આ ઉપર લખી ખરફીયું ધી વગર કરવો હોય તો તે વસ્ત બાણી

છાલ ઉતારી હાથથી ચોરીને આકરી ચાસણી લઈ તેમાં નાંખીને પછી ઢારવાનો વખત થાય ત્યારે ઢારી દેવું તેમ થયું થાય છે.

બરશી દહિંની.

દહીં શેર ૪ બેંસના દુધનું. ખાંડ શેર ૨ બરાસ વાલ ૧ કેશર તોલો = ઘી શેર ૦૮ =

બેંસના દુધનું દહીં હોય તેને રાત્રે એક લુગડામાં બાંધી રાખવું તે સવારે પાણી બહુ નીતરી જાય એટલે તેને વાસણમાં ખુલું કરી ગાંઠ હોય તો હાથે ભાંગી નાખવી ઘી શેર ૦૮ = ચુલાઉપર પીતલનાં વાસણમાં ચડાવી મંદા મંદા આંચે સેકવું અને ચીદાશ ન આવે તેવું સેકીને ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૨ ની ચાસણી મુકી તે ચાસણી ગોળી વરતી થાય એટલે કેશર નાંખી ઉતારી લેવી અને તેમાં લુગડું દહીં નાખવું અને હલાવે જવું ઢારવા જેવું થાય એટલે બરાસ નાખી ખોમખોમ ઢારી દેવું અને વખતે ચાસણી નો વધારો આકરી જણાય તો જરા દુધ અથવા ઘી નાખવું અને જમી જાય તેવું રાખવું.

ખડખુચાની બરશી.

ખડખુચાં શેર ૪ ખાંડ શેર ૧૧૧ એલાઈચી તોલો ૦૮ ઘી શેર ૦૮ = દુધ શેર ૨૦૦ માવો.

ખડખુચાં પાકલ હોય તેના ઘરભં શેર ૪ કાઢવો અને ચારણી-માંથી છોણી નાખવે, તેને પછી પીતલની કડાઈમાં ઘી નાખી અંદર નાખી સેકવું તે તેનું પાણી બરી જઈ સીરા જેવું થાય અને ચીદાશ ન પડે ત્યારે ઉતારી લેવું અને માવો દુધ શેર ૨૦૦ કરેલ હોય તે તેમાં ભેળવવો અને પછી ખાંડ શેર ૧૧૧ ની ચાસણી મુકવી ગોળી વળતી ચાસણી થાય ત્યારે કેશર નાંખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ખડખુચાનો મગજ માવો ભેળવેલ હોય તે નાંખવો અને તે હલાવવું ઢારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખીને ઢારી દેવું.

દુધિની બરશી.

દુધી શેર ૨૧૧ ઘી શેર ૦૮ ખાંડ શેર ૧૧૧ જયફળ તોલો ૦૮

દુધીનું ખમણુ શેર ૨૧૧ કરવું અને તેને નીચોવવું અને ઘીમાં સોંતરવું. સોંતરીને ચાસણી મુકી ગોળી વળતી લઈ ને તેમાં પધરાવી ઢારવા જેવું થાય એટલે ઢારી દેવું.

નારંગીની ખરફી.

નારંગી નાં. ૧૦૫ ૭૩. ખાંડ શેર ૧૧૧ કસ્તુરી અગર
જવંત્રી તોલો ૦૧ ધી શેર — દુધ શેર ૧.

નારંગીમાંથી એક નારંગીનું ૭૩ એમજ રેવડા દેવી અને ખીજું
૭૩ ઘી મુકીને અંદર સેકવું સીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું
અને ત્યાર પછી દુધ શેર ૧નો માવો કરી તે સીરામાં મીઠાવી દેવો.
પછી ચાસણી મુકવી તે ચાસણી જ્યારે ગોળીબધ થાય એટલે એક
નારંગીનું ૭૩ રાખ્યું હોય તે નાખી કેશર નાખી ઉતારી લેવી અને
તે ચાસણી હલાવતું જવું અને જરાવાર રહીતે નારંગીનો શીરો તેના
માંવો મેલવી રાખ્યાં હોય તે નાખી દેવા હલાવીને કંદ નમી નયે
એટલે સુગંધી નાખી ઢારી દેવી.

આંખાનાં રસની ખરફી.

આંખાનો રસ શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા
જવંત્રી તોલો ૦૧ ધી શેર ૦૮ કેશર તોલો ૦૧

એક પીતલનાં વાસણમાં ધી ચોપડી રસ નાખવો અને લોકડાંના
તવીયાથી હલાવત્ત જવું અને ધી જોઈએ તેમ નાખતા જવું હલાવતાં
સીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું પછી ખાંડની ચાસણી ગોળી
વળતી લઈ તેમાં કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને તેમાં આંખાનો રસ
સીરા જેવું કઢેલ હોય તે નાખી હલાવવું ઢારવા જેવું, થાય ત્યારે
અંદર સુગંધી નાખવી અને એક ચારમાં ઢારી દેવી.

આંખાની ખીજ ખરફી.

આંખાની કેરી ૨ [હાપુસ] ખાંડ શેર ૧ કેસર તોલો —

જવંત્રી તોલો ૦૧ અથવા કસ્તુરી વાલ ૧.

હાપુસ આંખાની કેરીને છોલી તેના બધે આંગળના કટકા કરી
પછી ચાસણી આકરી લઈ કેસર નાખી ખુરાં જેવી કરવી અને ઉતારી
લેવી અને તેમાં કેરીના ટુક નાખી પાછી લડી ઉપર મુકી ખટકો દેવે
અને પછી ઉતારી રેવા દેવું કંદ પડે ત્યારે ઢારી દેવું.

પીસ્તાની ખરફી.

પીસ્તા શે. ૧

ખાંડ. શે. ૧૧૧

ધી શે. ૦૧

એલાધચી તોલો ૦૧

પીસ્તા કલાક એ • બીજવીને લુગડાંમાં ધરીને ઊલ, ઉંખેડી
નાખવી અથવા પછી વાટણાં વાટીને બીમાં સેકવાં સેકાઈ નય ત્યારે

અરધાં કયાં જેવાં ઉતારવાં અને આસણી મોંનચાર . જેવીં કરી કંદ પણુ પડે એટલે તે મગજ તેમાં નાંખી ઠારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઠારી દેવું તેમજ સૂકાં પુસ્તાં ખાંડીને પણુ થાય છે . અને તેમજ બદ્ધમની પણુ થાય છે .

બદ્ધાંમનો સીરો .

બદ્ધાંમની બરશી દૂરી તેજ રીતે કરવો અને આસણી જેરા નંરમ રાખવી .

આંખાનાં રસનો સીરો .

તે પણુ આંખાના રસની બરશીની પેઠે જેરા ઢીલી ચસાણી કરી કરવો .

નારંગીનો સીરો .

નારંગીનું જીરું નં. ૭ નું ખાંડ શે. ૧ ફેસર તોલા —

એલાધચી તોલો ૦

આસણી તેજ લઈ નારંગીનું જીરું નાખી દેવું . પાછી આસણી ચોતારી આવે એટલે ફેસર નાખી ઉતારી લેવું અને સુગંધી પધરાવવી .

કાચી કેરીનો સીરો .

કાચી કેરી નાં. ૨ ખાંડ શે. ૧૧ ઘી શે.

નાની હોથ તો નાં. ૪ ફેસર તોલા —

એલાધચી તો. ૦

ચારોલી તોલા ૨

ફરીને આંચમાં ઓઢાવવી પાકી જાય એટલે ઉપરથી સાફ કરી અંદરથી માવો કાઢવો અને તે માવો ઘીમાં સેકવો પછી એક વાસણમાં આસણી મુકવી આસણી ચોતારી લઈ ફેસર નાખી ઉતારી મુકવું અને તેમાં કેરીનો માવો ચારોલી સુગંધી નાખીને એક માટીના વાસણમાં રાખી મુકવું .

નારંગીનો મનોર .

નારંગી નાં. ૧૦ માવો શે. ૦૧ ખાંડ શે. ૧૧

ફેસર તોલો ૧૧ ઘી શે. ૦૧ તખ્ખીર શે. —

કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા જીરંત્રી તોલો ૦

નારંગીનું જીરું કાઢીને ઘી શે. — માં તેનો સીરો કરવો પછી તખ્ખીરમાં ઘી તોલા ૨ નું મોંણુ દેવું અને તેમાં સીરો તથા માવો નાખવો અને તે જો કઠણ લાગે તો દહીંનો ધૂણકો દેવો અને તેની

સેવ આરીથી કાઢવી પછી તેની આસણી મુકવી અને ચોતારી થાય
એટલે કેસર નાખી ઉતારી તેમાં સેવ તથા સુગંધી નાખવી લાડુ વારવા
જેવી થાય એટલે લાડુ વારી દેવા.

કાચાં કેરાંનો મનોર.

કાચાં કેરાં શે. ૧ • ખાંડ શે. ૧ • ઘી શે. ૦૧૧

તખ્ખીર • શે. — કેસર તોલો — એસાધથી તોલો ૦

કાચાં કેરાંને આંચમાં આડવવાં સાંઝના નાખ્યાં હોય તો સવારે
કાઢવાં બળે નહીં તેવા આંચમાં ભારવાં સવારે છાલ ઉતારી પીસવાં
પછી તેમાં તખ્ખીર મોંછુ દધ મીલાવવી અને તેની સેવ પાડવી • સેવ
જે કરડી થાય તો જરાં માવો મીલાવવો અને વીખરાઈ જાય તો
જરા તખ્ખીર મીલાવવી પછી તે સેવ કાઢીને આસણી મુકવી આસણી
ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવી કંદ પડે એટલે સેવ
નાખવી નંગ વારવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વારવા.

માવાંના સેવના ભાડુ.

માવો શેર • ૧ તખ્ખીર શેર = • ખાંડ શેર ૧૧૧ •

દહીં શેર ૫ ઘી શેર ૦૧૧ ઇલાચી તોલો ૦૧

માવાને પીસવો અને તેમાં તખ્ખીર મીલાવવી અને તેમાં જરા
દહાંનો છીરકો દેવો તેને હાથથી સેવ વણીએ તેવી રીતે વણવી અને
ઘીમાં મુકવી • વીખરી જાય તો આંચ જરા વધારે કરવી અને તેને
આસ્તેથી કાઢી લેવી પછી આસણી મુકવી આસણી ચોતારી થાય એટલે
ઉતારી તેમાં કંદ પડવા દેવો કંદ પડે એટલે તેમાં નાખી ધીમે ધીમે
મીલાવવું લાડુ વારવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વારી નાખવા.

માવાના ઠોર.

માવો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧૧

માવાને આંચ ઉપર ચડાવી તેમાં છુરું શેર ૦૧ મીલાવવું એક
રસ થઈ એટલે ઉતારી લેવું થંડુ પડે એટલે તખ્ખીરનું પલેટણુ લઈને
વણવાં અને આરા ઉપર મુકી તળવા પછી ઉતારી લેવાં અને ખાંડની
આસણી ઠોર જેવી થાય લઈ ઘુટી તેને આસ્તેથી પાવા અને વગર
તળે પણ થાય છે.

માવાના ગગન.

માવો શેર ૧ • ખાંડ શેર ૦૧૧

માવાને જરા સેકીને છુરું નાખવું બેય મળી જાય એટલે ઉતારી

કઠણુ થઈ જાય એટલે તેની સેવ કરી સુકાવી દેવી સુકઃષ્ઠ જાય એટલે
ખાંડની ચાસણી કરી પાછ લેવો.

દહીંવડાં.

દહીં શેર ૨ તખખીર શેર ૩ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧
ધણી તોલો ૦૧

દહીં જે સના દુધનું રાતના લુગડાંમાં બાંધી રાખવું સવારના છોડી
ને પીસવું એક રસ થઈ જાય એટલે તખખીરમાં મોણુ દધ નાખવી
તેને મીલાવીને તેનાં વડા કરી ઘીમાં આકરાં તળવાં જે વીખાઈ જતાં
હોય તે વળી તખખીર મીલાવવી અને તેવડાં થઈ રહે એટલે ખાંડની
ચાસણી ખુંદીનાં લાકુ જેવી ત્રણ તારી કરી તેમાં ગરમા ગરમ નાખવું
જેવું બીજે ઘણુ ઉતારે એટલે તે કાઢી લઈ ઉતર્યાં હોય તે ચાસણીમાં
નાખવા.

ખુરમાં.

ખારેક શેર ૧ ખુવારી દુધ શેર ૩ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૩
માવો શેર ૧૧ શાકર શેર ૦૧ પીસેલી દહાચી તોલો ૦૧

ખારેકને ઝીણી કુટવી ઝીણી કુટીને પછી તેને દુધ શેર ૩ માં
નેતો ખુવો કરવો માવો જ્યારે થઈ જવા આવે ત્યારે ઘી શેર ૦૧ નાખીને
તેને ખુલો કરવો અને ખાંડની ચાસણી લઈ તેમાં તેને નાખી દેવો ઠંડો
થાય ત્યારે માવો શેર ૧૧ છે તે કઠાઈમાં ચડાવીને શાકર નાખવી તે
એક રસ થઈ જાય એટલે ઉતારીને હાથથી થઈ પુરી જેવું કરી
તેમાં ખુલો કરેલ માવો ભરી ત્રણણીયાં કરવાં તે જટલાં થાય તેટલાં
કરવા અને જે ખારેકનો માવો કરવો તેમાં ખાંડ શેર ૨ નાખવી વધારી
હોય તે ખાંડની ચાસણી કરી તે ધુંડી તેમાં તે પાવાં. ખારકનો માવો
પીતલની કઠાઈમાં કરવો.

મુખવીલાસ.

બદામ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧ માવો શેર ૦૧

શાકર પીસેલ શેર ૨ કેશર તોલા ૨ ખરાસ વાત્ર ૦૧ લવંગ તોલો ૦૧

બદામ ભીંજવી રાતના અને સવારે છાલ ઉતારી પીસવી અને
તેને ઘી શેર ૦૧ માં સેકવી ખાંડની ચાસણી કરી નીચે ઉતારાને કંદ
પડે ત્યારે સેકેલી બદામ નાખવી અને રાખી મુકવી ત્યાર પછી માવો
શેર ૦૧ ભડી ઉપર મુકી શાકર શેર ૨ ભાર નાખવી એક રસ થઈ
જાય એટલે ઉતારી તેમાં શાકરનું પચેટણુ સહ પુરી વણવી અને તેમાં

બહામનો સીરો ભરી તણ ખુણીયાં પાંનઘાટે કરવાં અને તેના ઉપર લવંગ
ખેંસવાં.

આંખાની તવા પુરી.

આંખાનો રસ શે. ૨૫ ખાંડ શે. ૧૫ ઘી શે. ૦૫

માવો શે. ૦૫ સાકર અથવા ખુરં ૦

આંખાનો રસ પીતલના વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી લાઠી
ડાંનાં તવીયાથી હલાવતું જવું અને કઠણ થતો જય તેમજ નાખતું
જવું એક રસ થાય અને ખુલું થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને
આસણી આકરી તુડાકા બધે લઈ ને તેમાં નાખવો તે સીરા જેવું થઈ
જાય એટલે માવો ભડી ઉપર મુકી અંદર સાકર અથવા ખુરં શે. ૩
ભાર નાખવું અને એક રસ થાય એટલે ઉતારી લેવું તેનું પુરી વણી-
ને ઉપરનું પુરણ અંદર ભરવું અને સાકર અથવા ખુરં વારો હાથ
કરી તે દાખતું જવું.

તવા પુરી ચારોલીની.

ચારોલી શે. ૦૫ ખાંડ શે. ૧ ઘી શે. ૦૫

માવો ૦૫ સાકર શે. ૦ એલાંઈચી તોલો ૦૫

ચારોલીને બીજવીને લુંગડાંમાં નાખી તેને ઘસીને ફેતરાં ઉચેડી
નાખવાં અને ઘીમાં સેકવી તે સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી મોંનથારના
જેવી આસણી કરી તેમાં નાખવી તે એક રસ થઈ જાય એટલે
માવો શે. ૦૫ ચુલાઉપર ચડાવી તેમાં સાકર પીસેલી શે. ૩ નાખી
એકરસ થઈ જાય એટલે ઉતારી લઈ તેની પુરી વણવી અને તેમાં
ઉપરનું પુરણ ભરીને સાકરવારો હાથ કરી દાખી દેવી અને તેજ રીતે
બહામનો અને પીસ્તાનો સીરો ભરી તવા પુરી થાય છે.

ખોપરાં ખમણની ધારી.

ખોપરાંનું ખમણ શે. ૦૫ માવો શે. ૦

ઉપર ચડાવતો માવો શે. ૦૫ ખાંડ શે. ૧

ઘી શે. ૧ પીસ્તાનાં સરીયાં તોલો ૫

બરાસ વાલ ૧ સાકર શે. ૩

ખોપરાંનું ખમણ લીલાં નારીયેલનું હોય તે તેને નીચોવું લેવું
અને પછી માવો શે. ૦ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ખોપરં તથા ખાંડ
નાખી સેકવું અને એક રસ થાય એટલે ઉતારી લઈ સુગંધી નાખવી
અને પછી માવો ૦૫ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શે. ૩ ભાર નાખી

ને એક મસ થાય એટલે ઉતારો તેની હાથથી પુરી કરી તેમાં 'એટલું' પુરણ કરેલું હોય તે ભરી હાથથી દાખી નાની બાટી જેવી કરી અને પછી ઘી શેર ૧ જરા ગરમ કરી ઉપર ફેંડવું અને તેથી જમીં જાય એટલે ફરી નાખવું, એમ બે ચારવાર નાખી જમીં જાય એટલે પીસ્તાનાં ત્રીરીયાં માથે દાખી દેવાં.

કપુરનારી.

મીંશ્રા પીસેલી શેર ૦૮ માવો શેર ૦૮ અરાસ વાલ ૦૮ ઘી તોલો ૦૮ લવીંગ તોલો ૦૮.

માવજને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શેર ૦) = નાખી એકરસ થાય એટલે ઉતારી અરાસ મીલાવો અને પછી સાકર શેર ૦ = માં ઘી મીલાવી દેવું પછી માવાની પુરી કરી તેમાં તે સાકર ભરી કપુરનારી કરી તેમાં ઉપર લવીંગ પોસવાં.

ભીલાંમાં પાક.

ભીલાંમાં શેર ૦૦ ઘેરી મુસલી તોલા ૨ સાચુમ તોલા ૨
કવચનનાં બીજ તોલો ૧ ઘેરાં મરી તોલો ૧ કેશર તોલો ૧
ઘી શેર ૨૮ દુધ શેર ૫ શાકર શેર ૪
ખલાચી તોલો ૦૮ ચાંદીના વરગ ૧૦

ભીલાંમાંને ભેસનાં છાણમાં ત્રણ દીવસ સુધી રાખવાં રોજ છાંણ નવ અદલતું જવું પછી ત્રણ દીવસ થઇ જાય એટલે તે ભીલાંમાંના ટુક કરી નાખવા અને તેની ગાંઠડી બાંધી દુધ શેર ૩માં નાખી તેનો સાવો કરી નાખવો. માવો થઈ રહેવા આવે એટલે તે પોટલી કાઢી નાખવી અને મુસલી સાલમ કવચનાં બીજ વાટી ત્રણેનું કપડાંછાણ કરી દુધ શેર ૨)માં નાખી તેની કાટી કરવી તે પછી શાકર શેર ૪) ની ચાસણી કરી અને તે ચાસણી ગોળીબધ લેવી અને કેશર માખી દેવું, પછી માવો તથા કાટી ચાસણીમાં નાખી દેવાં અને હલાવવું પછી મરી તથા એલાઈચીનો ભુકા કરીને નાખવા પછી ઠારવા જેવું થાય એટલે ઠારી દેવું અને ચાંદીનો વરગ ઉપર દાખવો, પછી તેના ટુક તોલા બે બેના કરવા તેમાંથી ટુક ૧ રોજ ઉપયોગમાં લેવો.

મુસલીપાક.

મુસલી શેર ૦૮ સેતાવરી શેર ૦) = મરી કાળાં તોલા ૪
એલાઈચી તોલા ૨ જયફળ તોલા ૨ " દુધ શેર ૨૦)
કવચ બીજ શેર ૦) = ખરેંટીની બીજ તોલા ૨ પીપર તોલા ૪

નાગકેસર તોલા ૪ જવત્રી તોલા ૨ ઘી શેર ૨૦ કૂંદ શેર ૦) =
 મગેરીની જાલ તોલા ૨ દાળ ની તોલા ૨ કસ્તુરી માસા ૪
 વંસલોચન તોલા ૨ ખાંડ શેર ૧૫ ગોખર શેર ૦) = સોંઠ તોલા ૪
 પત્રજ શેર ૦) = લવીંગ તોલા ૨.

દુધ શેર ૨૦ માં મુસલી ખાંડી ઘીમાં કમેળા નાખવી અને સુંઠ-
 સુધી જેટલી વસ્તુ લખી છે તેટલી વસ્તુ ખાંડી કપડાં છાણુ કરીને તે તમામ
 દુધમાં નાખી માવો કરવો. માવો થાય એટલે ઉતારી લેવો, તપ્પણી કાળાં
 મરીથી જેટલાં ઓસડો છે તેના જુકા કરી કપરલાંણુ કરીને તે જુકા
 ઘીમાં સેકીને તે ઘી માવામાં નાખી દેવું અને પછી ખાંડ શેર ૪૫ ની
 ચાસણી મુકવી અને ચાસણી ગાલીવરની લેવી તે ચર્ધ જાય એટલે
 ઉતારી લેવી. માવો જે મીલાવી રાખેલ હોય તે તેમાં નાખી દેવો.
 દારવા જેવું થાય ત્યારે દારી દેવું અને તેના દુક તોલા ૨ થી ૪ ના
 કરવા તે હમેશાં એક દુક વાપરે તો પ્રમેયાદીક રોગ જાય અને હમેશાં
 એ દુક વાપરવા જુબટ કરે.

આદાનો અવલેહ.

જૂનો ગોલ શેર ૦૫ નાગકેસર તોલા ૧ આદુનો રસ શેર ૨
 એલાયચી તોલા ૧ તજ પત્રજ તોલા ૧ લવીંગ તોલા ૧
 સુંઠ તોલા ૧ કાળાં મરી તોલા ૧

પીપરી તે સહ મળી તોલા ૮ લેવાં અને ઝીણા પીસી
 કપડાં છાણુ કરવું.

ગોલની આદાના રસમાં ચાસણી કરવી. આંચ થોડો રાખી ચાસણી
 પાતલી કરવી અને બીસેલાં ઓસડો મીલાવવાં અને તેમાંથી તોલા ૧
 રોજ ચાટે તો રોજ રોગ જાય. મંદાગ્નિ, કાંસ, ખાંસ, અરચી તે રોગોને
 દુર કરે છે, ખાવું તે ચાટવું.

નાના અડદીયા.

અડદનો લોટ કરકરો સેર ૧ જયફલ તોલા ૦૫ ધોળી મુસળી
 તોલા ૧ ખારેક છુવારી તોલા ૨ દુધ શેર ૨ એલચી તોલા ૧
 ખસખસ શેર ૦) = સાકર શેર ૫ ઘી શેર ૨ તજ તોલા ૧
 પીસ્તા શેર ૦) = જવત્રી તોલા ૦૫ લવીંગ તોલા ૧ અદામ શેર ૦) =

અડદના લોટને દુધનો ધાખો દધ ઘી શેર ૧ માં સેકવો, આકીનું
 દુધ રહેલ હોય તે દુધ અધઘાટ કરી સુગંધી વગરની વસ્તુ તેમાં
 નાખી તેનો માવો કરવો અને અડદનો લોટ સેકેલ છે તે તેમાં મેલવવો.

અને પછી સુગંધી તમામ કુટી તેમાં મીલાવવી. ખસખસ આખી મીલાવવી, બદામ પીસ્તાં કુટીને ચારણીયે ચારી તે પણ મીલાવવા પછી સાકર શેર ૫ ની ચાસણી લઈ તેમાં અચ્છું ઘી હોય તે મીલાવી દેવું તેમાં ઉપરનો લોટ નાખી દઈ હલાવતા જવું, લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે તોલા. ૩નો લાડુ ફરવો તે એક હમેશાં લેવો.

અડદીયા મોટા.

અડદનો લોટ કરકરો શેર ૪ ખસખસ શેર ૦૫ સતાવર તો. ૨ નાગકેસર તો. ૨ પીપળી મુંળનાં ગંઢેડા તોલા ૨ જાયફળ તો. ૨ કરંતુરી માલ ૫ ચારોલી શેર ૦૫ એખરો તો. ૨ સોપ તે ૨ ચંદન તો. ૨ ઘી શેર ૧૦ સાલમ તોલા ૪ ઓઢીગણુના ખી મો. ૧ ચોખચીની તો. ૨ કાળાં મરી તોલા ૨ તજ એલા ૨ અમર વસ ૪ કાકડીનાં ખી શેર ૦૫ ચીત્રક તો. ૨ ગંગેરીનીં છાલ તોલા ૨ ચાંદીના વરગ નાં. ૫૦ દુધ શેર ૧૬ ઘોળા મુશળી તોલા ૨ કવચ ખીજનાં ખીજ તોલા ૨ મોટી હરડેમી છાલ મો. ૨ ધાણાની મીજ તો. ૨ તમાલપત્ર તોલા ૨ બદામ શેર ૦૫ બલખીજ તો. ૨ કચુર તોલા ૨ ખરેંટીના ખીજ તો. ૨ સાકર શેર ૨૦ કાળી મુસલી તો. ૨ મુગલાઈ બેદાણા તો. ૨ લીંડી પીપર તો. ૨ લવીંગ તોલા ૨ કેસર તોલા ૨ પીસ્તા શે ૦૫ ગોખર તોલા ૪ નાગરમોથ તો. ૨ ખીદારી કંદ તો. ૨.

લોટ શેર ૪ ને ઘી શેર ૩ નાખી તે શેકવો, સેકાવામાં જરા કંસર રહે એટલે ઉતારી લેવો. અને પછી દુધ શેર ૧૨ નો માવો કરવો તે ગર જને આસરે રહે એટલે સેકવો લોટ અંદર નાખી દેવો અને મંદી મંદી આંચે તેને હલાવવો પછી જ્યારે ચીઠાસ ઉપર આવે ત્યારે તેમાં જેટલું ઘી સમાય તેટલું નાખવું અને થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું. સાલમ, ઘોળા મુસળા, કાળા મુસળ, સતાવર, કવચનાં ખીજ, ચોખચીની, ધાણાની મીજ, ચંદન, ગોખર, એખર એટલી વસ્તુ કુટી કપડછાંણુ કરેલી હોય તેને ઘીનો કરમો દઈને દુધ શેર ૪ અથવા આડુ ચાય એટલે નાખી દેવી. પીસ્તા તથા બદામને કુટીને અને કાકડીનાં ચારોલી ખીજ તે ઘીમાં શેકી લેવાં. ખીજ ઉપર લખી વસ્તુ છે તે કુટી કપડછાંણુ કરી તે પણ બદામ પીસ્તાની બેળાં નાખી દેવાં. અને તેમાં ઘી નાખી સેકવું તે નરમાસ ઉપર રહેવા દેવું. પછી ખસખસ આખી પધરાવવી અને ખીજ ને બાકાની વસ્તુ સુગંધી વગર છે તે કુટીને

તેમાં મીલાવી દેવી. પછી કેસર, કસ્તુરી, અમર, એ મીલાવવાં. પછી સાકરની આસપ્થી કરી તેમાં કેસર નાખવું અને ઉપરનો માવો તથા દુધમાં મીલાવેલ વર-તુ પણ મીલાવી દેવી. ચાંદીના વરગ ૫૦ પણ તેમાં મીલાવી દેવા.

પછી લાકુ વાળવા જેવું માથ ત્યારે લાકુ ઝીલવા. તે લાકુ તોલા ૪ ચારની કરવા અને તે લાકુ ઉપર ખાંણીયું ઘી-ઉંનું રબડી જેવું કરી માથે રડવું તે હમેશાં લાકુ અડધો વાપરવો. સવાર સાંજ તેના ઉપર દુધ કઢી તેમાં સાકર નાંખી તે શેર ના અથવા યથા રચી પ્રમાણે લેવું.

સાલમપાક :

સાલમ શેર ના પંજાવારી ઘોળા મુસલી તોલા ૨ કાળી મુસલી તોલા ૨ જયફળ તોલા ૧ કસ્તુરી વાલ ૨ સાકર શેર ૬ થી શેર ૧૫ પીસ્તા શે ૦) = બદામ શેર = જવની તોલા ૧ વંસલોચન તોલા ૧ ચાંદીના વરગ નાં. ૨૦ ઉપર લગાડવા સાર લવીંચ તોલા ૧ તજ તોલા ૧ તમાલજન તોલા ૧ તાલમખેખાણ તોલા ૧ કેસર તોલા ૧ સાકરનો રવો શેર ના અમર વાલ ૧ સુંઠ તોલા ૧ પીપર તોલા ૨ કાળી મીરચ તોલા ૧ નીબેફરા તોલા ૧ દુધ શેર ૬.

સાલમ તથા મુસલી વીગેરે બધી વસ્તુને ખાંડી કપડાંજી કરવું તેમાંથી સાલમ તથા ઘોળા મુસલી તથા કાળી મુસલી તે ત્રણ વસ્તુને દુધ શેર ૪ માં કીટી કરવી બાકી દુધ શેર ૨ નો માવો કરવો બાકી જે વસ્તુ સુગંધી તથા કસ્તુરી વગરની ઘી શેર ૧ લઈ તેને ખુબ ગરમ કરવું તેમાં તે તમામ આપધી નાખવી અને નીચે ઉતારી લેવું બાકી થી શેર ના કીટી કરેલ હોય તેમાં નાંખી સોંતરવી અને છુટી પાડવી આકરી થવા દેવી નહીં અને ઉતારી લેવી. પછી સાકર શેર ૬ની ઝોળા બંધ આસપ્થી કરી તેમાં કેસર વાટેલું નાંખી તુરત નીચે ઉતારવી નીચે ઉતારી સાકરનો રવો શેર ના તેમાં નાખવો પછી તેમાં કીટી-વારો માવો નાખવો અને તેને હલાવવો પછી દુધ શેર ૨ નો સાદો માવો નાખવો પછી આશધીનું ઘી જે હોય તે તેમાં નાંખી દેવું કસ્તુરી તથા સુગંધી ધુરાંમાં મીલાવીને નાખવી પછી અમરને ઘી તોલા ૧ લઈ તેમાં નાંખી જરા આંચ ઉપર મુકવું એટલે પીગળી જાય તે તેમાં નાંખી દેવું પછી સારી રીતે મીલાવી દેવું પછી ચાંદીનો વરગ

નં ૧૦ તેમાં નાખી દેવા પછી કઠણ જમાવા જેવું થાય એટલે ચારીમાં લી ચોપડી જમાવવું અને ગરમ વધારે લાગે અને કઠણ જય તેવું જણાયતો જરા લી નાખી દેવું અથવા દુધનો છીરકો દેવો અને જમાવવું ઠરે એટલે ઉપર વરગતો ૧૦ ચોટાડી ચાકુથી આંકા કરવા અને તેના ટુકડાં આંગળ ૨ સમથોરસ કરવા અને ચાર તોલા હમેશાં ક્રીપીયોગમાં લેવું સાલિત્ર તથા કરી તથા ધોરી મુલલી ચાંચ આટયું દુધ ચામત્તારે ઘીનો હાથ લઇને તે અથ આટયું દુધમાં નાખવો.

સનાય પાક.

સોનામુખી શેર ૦૧૧ દુધ શેર ૨ ગાયનું સાકર શેર ૨
મોટી હરડેની છાલ તોલા ૨૦ એલાઈમ્પી તોલો ૧
સુપેત મરી તોલો ૧૧

હરડેની છાલને મેલમલનાં લુગડાંમાં ઢીલી બાંધવી તેમાં દુધ શેર ૧ નાખવું એક ચુલા ઉપર ચડાવી મદી આંચ શખવી સોનામુખીમાંથી કાંધવાર અથવા કાંઈ ખાંન હોય તે કાઢી નાખવું વીણીને કાંચરી હોય તે પણ કાઢી નાખવી પછી દુધ શેર ૧ માં તે નાખી લોઢાના વાટકામાં તે પણ ચુલા ઉપર ચડાવવું આંચ લાગશે એટલે તે દુધ ફાટી જશે અને હલાવવું જવું અને તેનું પાણી પીધ જય એટલે હરડેનું દુધ જે હોય તે હરડે કાઢીને અથ આટયું દુધ કરી સોનામુખીમાં તે દુધ નાખી દેવું દુધ પીડ જય એટલે તે સોનામુખી ઉતારી લઇને છાંયમાં તે સોનામુખી સુકાવી દેવી ત એ ત્રણ દીવસે સુકાસે સુકાઈ જય એટલે ખાંડીને ઝીણી છાંણી નાજવી પછી એલચી છાલસીકે તથા મરી કુટીને કપડ છાંણ કરી રાખવું પછી સાકરની ચાસણી મેંનચાર જેવી કરી તેમાં સોનામુખીનો ભુકા તથા મરી તથા એલચી નાખવી અને તે મીલાવીને જમાવી દેવું તેના તોલાથી સવા તોલાના કટકા કરવા તે હમેશાં રાતના જમ્યા પછી એક કટકા લઈ ઉપરથી ગાયનું દુધ ગરમ કરી સાકર થોડી નાખી દુધ શેર ૦૧૧ પીવું તેથી કરી દસ્ત સાફ આવી સ્ત્રીરની તાકાત વધારે સુસ્તી ઉડી જય નીદ્રા પ્રમાણસર આવે છે પેટમાં મળ વીગેરે જે કંઈ બગાડ હોય તે કાઢે છે.

સોલાગ સુંઠ પાક.

ગુજરાતી સુંઠ શેર ૦૧૧ ગાયનું ધી શેર ૦૧૧ ગાયનું દુધ શેર ૬
વંસલોસન તોલો ૧ પીપરીમુળ તોલો ૧ ત્રીકુટા તોલા ૩
જયફલ તોલો ૧ જવંત્રી તોલો ૧૦ (સુંઠ (મરી) પીપર)

લવીંગ તોલો ૧ . સુથેત મરી તોલો ૧ . સીતલચીની તો ૧
 બીધરી કંઠ તોલો ૧ વનપ્સા તોલો ૧ હરેફરરા તોલો ૧
 કેસર તોલો ૧ કસ્તુરી વાલં ૨ . . . અમર વાલ ૨
 આંદીના વસ્ત્ર નં ૫૦ એલચી તોલો ૧ સાલુમખપંજવારી તો ૧
 યદાંમ તોલો ૪ . પીસ્તા તોલો ૪ કાકડીના મગજ તોલો ૨
 નેજા તોલો ૨ કમલગટા તોલો ૨ સાકર શેર ૫૦

ગુજરાતી સુંઠને પીસી કપડછાંણું કરવું પછી તેને ઘીનો કરમે
 દધ દુધ બહી ઉપર ચડાવવું દુધ અથ એલચી આય એટલે તેમાં તે
 નાખી માવો કરવો માવો થઇ રહેવા આવે એટલે સાલમ તથા ઘેરી
 મુસલી તેમાં નાખવી વનપ્સા તથા હરેફરરાને પાણી માવો થઇ રહેવા
 વખતે નાખીને ઉતારી લેવું અને બાકી બધી વસ્તુને કુટી કપડછાંણું
 કરવું બદાંમ પીસ્તા નેજા કમલગટા છાલ ઉતારીને કાકડીનાં બાજ તે
 બધું ઘીમાં ભુંજી નાખવું કેસર વાટીને નાખવું કસ્તુરી કુટીને નાખવી
 અમર જરા ઘીમાં ગરમ કરીને નાખવું પછી ચાસણી મોંઝયારથી તેજ
 કરી તેમાં માવો તથા બધી વસ્તુ નાખી હલાવી ઢારી દેવું તેના ટુક
 તોલો ૧ ને આસરે કરવો અને હમેશાં એક લેવો. અર્થ આંદીના વરમ
 અંદર નાખવા.

સુરણપાક.

સુરણ શેર ૩ ની ચાકી ૧ ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧
 એલચી તોલો ૨ . . . કારામરી તો ૧

સુરણની ચાકીને લુગડું માટીમાં ઘેરી ફેપેટવું પછી છાણું ત્રીશ-
 ની આંચ કરી તેમાં બારી દેવું સવારે કાઢી માટી ઉપેડી છાલ સારી
 રીતે ઉપેડી નાખવી અને તેને રવો થઇ જશે હાથે મસલવું પછી ઘી
 શેર ૧ માં તેને સેકી લેવું પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરી તેમાં
 નાખવું અને એલચી તથા મરી ખાંડીને નાખવા પછી તેને જમાવી
 દેવું તેના ટુક ચાર ચાર તોલાના કરવા તે હમેશાં એક વાપરવો તે
 હરસ ઉપર બહુ ફાયદો કરે છે અને હરસ ઉપર સુરણ તળીને પાણી
 ખવરાવાય છે.

પેઠાપાક.

પેડું શેર ૫ સાકર શેર ૩ દુધ શેર ૪ . ૧
 કેસર તોલો ૦૫ એલચી તેલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧

પીપરીમુળના ગઠાડા તો ૧

બદામ તોલા ૬

ધી શેર ૦૧

પેકું શેર ૫ લઈ તેનું ખમણ કાકડીની ખમણીયા કરવું પછી તેનું પાણી નીચેવીને દૂધમાં બાફવું પછી તે દૂધ શેર ૪ સોસી જય અને માવો રાધ જય એટલે ઘી નાખીને તેને સોતરી લેવું પછી ઉતારતી વખત પ્રસલોચન તથા કારાંમરી તથા પીપરીમુળ નાખવા ને ઉતારી લેવું પછી ખમણને નીચેવેલ પાણી છે તે સાકરમાં નાખી ચાસણી કરવી પાણી થટે તો ખીજું નાખવું અને ચાસણી ગોળી બંધ થાય એટલે વાટેનું કેસર નાખી ઉતારી લેવી પછી જુન્યો માવો તેમાં નાખવો અને હલાવવું પછી તેમાં સુગંધી નાખીને ચારીમાં ધી ચોપડી જમાવી દેવું અને બદામ પાણીમાં બારી છીલકાં ઉતારી તેના ઉપર દાખી દેવી તેના ટુક બે બે આગળ સમચોરસ કરવા તે પાક પુષ્ટ છે મગજ તર ફરે છે અને ચૂકરી ઉપર અકસીર છે ખોટી ગરમીને ડાઢે છે.

પેઠાંની મીઠાઇ.

પેકું નં ૧ શેર ૪

ખાંડ શેર ૫

પેકું નં ૧ પાકલ લઈ તેને બાફવું અને અંદરથી ગરમ કાઢવો તેના ત્રણ આંગલ સમચોરસ ટુક કરવા પછી તેને સુયાથી ગોઢવા ગ્રોદીને કડાખમાં નાખી થોડાં દૂધમાં બાફવાં પછી કાઢી નાખવાં પાણી ફોલ તેની તરી જવા દેવું છરણાંથી દાખી દેવા પછી તે જે રહ્યાં હોય તેને ચાસણી કરી તેમાં નાખાં ચાસણી ગોળીબંધ લેવી તેમાં નાખી એક ખદકો દઈ નીચે ઉતારી લેવાં પછી ચાસણી ઠોર જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવા અને ગઠા કાઢી લેવા અને પાછી ચાસણી ચડાવવી અને ગોળીબંધ થાય એટલે ઉતારી લેવી અને થોડી ઘુંટવી પાછા તે ગઠા ચાસણીમાં નાખવા અને થોડીવાર રહેવા દેવા હલાવવા એવી રીતે કરીને કાઢી લઈને ચારીમાં જુદા જુદા મુકવા.

બદામનો મેસુખ.

બદામ-શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૦૧=

ધી શેર ૦૧=

બદામને કુટડી ભુકો કરી લોટ ચારવાની ચારણીએ ચારવું તે બહુ દાખીને ચારવું નહોં પોચે હાથે ચારવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે ખાંડ શેર ૦૧= લઈ નાની કડાખમાં પાણી શેર ૩ નો આસરો મુકી તેમાં ખાંડ નાખવી તે ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી થાય ત્યારે તે બદામનો ભુકો નાખવો પછી તેમાં ધી શેર ૦૧ નાખવું હલાવવું જવું ખરવા

દેવું નહીં ચોકસીથી ચારે બાજુ હલાવવું તે ઘી સોસી જય એટલે બીજું નાખવું. પાણું થોડીવાર રહી બીજું નાખવું તેવીજ રીતે ઘી નાખતાં ધીછોડી તે ખુલે અને ઉપર ચડે ત્યારે તેના રંગ જોવો જુદું આકરો ને થાય તેવો ઉપર ચડી આવે એટલે જોડે ચારીમાં હલાવી ઢારી દેવો તે ચારીમાં ઘી ચોપડવાની કંઈ જરૂર નથી જરૂરી જય. એટલે આ કુથી જોવડા દુક કરવા હોય તેવડા આંકા કરવા તે આંકા મૂલી ન જાય તેવું હરે એટલે આંકા કરવા મેસુબમો ધાંધુ કરવો. હોય ત્યારે અરધા શેર થી ઉપર કરવો નહીં કારણ કે તેમાં તેની લીજત આવતી નથી વધારે થાય અને બગડેતો વધારે પેસાની ચીજનો બગાડ થાય છે કડાઈ અથવા હલવાઈમાં મેસુબ કરવો.

બદાંમના મેસુબની બીજી રીત.

બદાંમ શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૮= ઘી શેર ૦૧૧.

બદાંમને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકાં ઉતારી વાટી નાખવી ખુબ ઝીણી વટાઈ જાય પછી તેને તે લુગદીને ઘીમાં સેકવો. અથ સેકા થઈ દાણા જુદો પડે એટલે ત્રણતારી આસણી કરી તેમાં નાખી હલાવી ઘી નાખવું જવું સેકાવાની સુરત રાખી છુટા થઈ ખુલી જય એટલે ઢારી દેવું.

પીસ્તાનો મેસુબ.

પીસ્તા શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૮= ઘી શેર ૦૧૧=

પીસ્તાને કુટડી ભુકા કરી લોટ ચારવાની ચારણીએ ચારવું બહુ દાખીને ચારવું નહીં હાથેથી પોચે હાથે ચારવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે આસણી મુકી બદાંમના પેલા મેસુબની રીતે કરવો.

પીસ્તાનાં મેસુબની બીજી રીત.

પીસ્તા શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૮= ઘી શેર ૦૧૧.

પીસ્તાને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકા ઉતારી વાટી નાખવા ખુબ ઝીણા વાટી વટાઈ જાય પછી તેને તે લુગદીને ઘીમાં સેકવો અને બદાંમના બીજા મેસુબની રીતે કરવો.

બોઈસીંગનો મેસુબ.

બોઈસીંગ શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૮= ઘી શેર ૦૧૧=

બોઈસીંગને કુટડી ભુકા કરી લોટ ચારવાની ચારણીથી પોચે હાથે

ચારવો તે રવો તૈયાર કરીને પછી ઉપરની બાંમળી પેલી રીત પ્રમાણે કરવું.

... કાળુને મેસુખ.

કાળુ શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૮ ઘી શેર ૦૧૦

કાળુને કુટી લુકો કરી લોટ ચારવાની ચારણીથી પોચું હાથે ચારી તે રવો તૈયાર કરીને પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે મેસુખ કરવો.

માવાના મમદના લાકુ.

માખે શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ ખુર શેર ૧૧

એલચી તોલે ૦૧ બરાસ વાલ ૧

રવાદાર માવો કર્યો હોય તેમાં ઘી શેર ૦૧ નાખી સેકવો ઘી છોડી દીયે અને બાંમળી રંગ છુટો રવાદાર થઈ જાય એટલે ઉતારી સેવો પછી તેમાં ખુર શેર ૧૧ મીલાવી અને બરાસ બુરામાં મીલાવી બસરી નાખવો પછી એલચી કુટડીને તે પણ મીલાવી દેવી અને તેના લાકુ જેવડા કરવા હોય તેવડા બાંધવા.

અરવીની જલેખી.

અરવી શેર ૧ તબખીર શેર ૦૧ ઘી શેર ૧૧

ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧

અરવીને પાણીમાં બાફવી અને પછી જાલ ઉતારી નાખવી પછી તેનો છુંદો કરી જરણાં ખાદીનામાં છાંણી લેવી પછી તબખીર શેર ૦૧ માં ઘી શેર — નું મોંણુ દહને અરવીમાં મીલાવી દેવી અને સારીપેઠે મથવું પછી એકને ન સુખને વેંતનો ટુક લઈ તેની વચમાં ચણુ જેવડું છેદ કરી અને ઝોટીને તે જરણાંમાં તે છેદ ઉપર લૂગદી મુકી અંગીઠી ઉપર ઘી એક લોઘામાં મુકી પુરીથી જરા મંદુ રહે તેવું ગરમ ઘી થાય એટલે અરવીની લુગદીવાર જરણું હાથની મુકીમાં લઈ દાખતું જવું અને ઘીની વચમાં જલેખી જેવું ચકરડું મુકતું જવું અને તે ઘીમાં ત્રણથી ચાર જેટલાં ચગદાં થાય તેટલાં મુકવાં પેલો ધણુ નીકરે તેને તપાસવી અને નરમ રહેતો વધારે મોંણુ નાખવું અગર તબખીર શેર — બાર નાખવી અને ઠીક થાય તેમ કરી ખાંડની ચારણી પેલાં બેતારી કરી રાખેલી હોય તેમાં બોળી કાઢી લેવી. કેસરમાંથી અરધું ચાસણીમાં નાખવું અને અરધું અરવીના આથામાં નાખવું અરવી ઉપરની કીયાયે લખી છે પણ ઉંતી રાખમાં અરવી બાફીને કરે

તો બહુ સારી માથ છે બાહ્યથી જરા સીધાઈ આવે છે અને જુલરમાં
માથવાથી આવતી નથી.

આહુની જલેખી.

આહુ શેર ૧ તખખીર શેર ૦૧ . . . ધી શેર ૧૫ . .

ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧૦

આહુ શેર ૧ જુલરમાં બાશીને જાલ ઉતારી છુંદો કરી બાશીના
જરણથી જાંણીને પછી તખખીરમાં ધી શેર ૦૩ બારનું મોંજી મીલાવીને
પછી ઉપરની રીતે જલેખી કરવી.

કાંચા કેરાંની જલેખી.

કાંચા કેરાં શેર ૧ . તખખીર શેર ૦૧ . ધી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧

કાંચા કેરાંને જુલર એટલે થંડી પડી ગયેલી આંચમાં બાશીને તેની
જાલ ઉતારીને ખાદીને જરણે જાંણી નાખવું પછી તખખીર શેર ૦૧
માં ધી શેર ૦૩ નું મોંજી દધને ઉપરની રીતે કેરાંના છુંદામાં મીલાવીને
ઉપરની રીતે જલેખી કરવી.

બદામની જલેખી.

બદામ શેર ૧ તખખીર શેર ૦૧ . ધી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧ . દુધ શેર ૩

બદામને બાશીને છીલકાં ઉતારીને પીસી નાખવી પછી તખખીરમાં
ધી શેર ૦૧ નું મોંજી દધને બદામ મીસેલીમાં મીલાવવું અને તેના
આથો દુધ શેર ૩ નાખીને કરી ઉપર પ્રમાણે જલેખી કરવી એક
ધુમર પાડીને જોવું. જે ફેલી બચે તો તખખીર તોલા ૨ નાખવી દુધ
શેર ૩ નાખવાથી નરમ થાય તેમ હોય તો દુધ થોડું નાખવું.

દહીની જલેખી.

દહી શેર ૧ તખખીર શેર ૦૧ . ધી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧

તખખીર શેર ૦૧ માં ધી શેર ૩ બાર નું મોંજી દધને દહીની
સાથે મીલાવીને જરણમાં કાઢીને ઉપરની રીતે જલેખી કરવી દહી શેર
૧ છે તે કાલે કરવી હોયતો આજ સવારને જરણમાં બાંધી શુકવું
અને કાલ સવારે છોડીને તખખીરથી મીલાવવું કઠણ જણાય તો પછી
દહી અગર દુધનો જાંટો નાખી મીલાવવું કેસર તોલા ૧ નાખવું પછી
ચાસથી કરવી અને તેમાં તોલા ૧ કેસર નાખવું પછી જલેખી પાડવી
વીખરાઈ બચે તો તે પ્રમાણે મોંજી અગર તખખીર મીલાવવી.

દહીને મનોર.

દહી શેર ૧

તખખીર શેર ૦૮

ઘી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨

કેસર તોલો ૦૧

બરાસ વાલ ૧

એલચી તોલો ૦૧

દહીને આગલે દીવસે ખાંધી મુકવું અને પછી ખીજે દીવસે ખોલી નાખવું પછી તખખીર શેર ૦૮ માં ઘી શેર ૧૫ ભારનું મોંઘુ દધને દહીં સાથે મીલાવવું પછી ચાસણી છુંદીના લાડુથી જરા તેજ લઈ તેમાં કેસર તોલા ૦૧ નાખીને ઉતારી રાખવી અને પછી જારા લઈને તેનાંથી મનોર પાડવા અને કાઠીને ચાસણીમાં નાખવો લાડુ વારવા જેવું થાય એટલે મુખધી મીલાવીને લાડુ વારવા.

આલુનો મનોર.

આલુ શેર ૧

તખખીર શેર ૦૮

ઘી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨

કેસર તોલો ૦૧

બરાસ વાલ ૧

એલચી તોલો ૦૧

આલુને લુબરમાં બારીને જાલ ઉતારી છુંદો કરવો પીસી નાખવાં પછી તખખીર શેર ૦૮ માં મોંઘુ ઘી શેર ૧૫ નું દધને પછી તે આલુના છુંદા સાથે મીલાવવું તથા કેસર તોલા ૦૧ ભાર મીલાવવું પછી ખાંડની ચાસણી મુઠ્ઠી ચાસણી કરી ઉતારી રાખવી અને પછી જારાથી મનોર પાડી ઉપર પ્રમાણે ચાસણીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે મુખધી નાખી લાડુ વારવા.

મીવાનો મનોર.

મીવા શેર ૧ ચીંઠા

તખખીર શેર ૦૮

ઘી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨

કેસર તોલો ૦૧

બરાસ વાલ ૧

એલચી તોલો ૦૧

મીવાને હાથથી મસલવો અને તેમાં તખખીર શેર ૦૮ તથા ઘી શેર ૧૫ નું મોંઘુ દધ ખુબ મસલવો અને કેસર તોલો ૦૧ ભાર નાખવું અને મનોર પાડતાં જો વીખરે તો જરા પાણીનો હાથ દેવો અને ઉપરની કીચા પ્રમાણે મનોરના લાડુ વારવા. ખાંડની ચાસણી પેલાંથી કરવી પછી મનોર કાઢવું જેવું અને તેમાં નાખવું જેવું.

અરવીનો મનોર.

અરવા શેર ૧

તખખીર શેર ૦૮

ઘી શેર ૧૫

ખાંડ શેર ૨

કેસર તોલો ૦૧

બરાસ વાલ ૧

એલચી તોલો ૦૧

અરવીને જુલરમાં એટલે થંડા આંચમાં બાફવી તેની જાલ ઉતારીને છુંદો કરી તેમાં તખખીર શેર ૧૦ સથા ધી શેર ૦)નું મોણુ દધને ખુબ મસલવો પછી આસણી કરીને તૈયાર. રાખી તે અરવીનો મનોર આરાથી કાઢવો. આરા ઉપર તે લોંદો મુકીને હથેરીથી કાઢવો અને આસણીમાં નાખતા જવું, આકી કીયા ઉપર પ્રમાણે.

રતાલુનો મનોર.

રતાલુ શેર ૧ આંડ શેર ૨ તખખીર શેર ૦) કેસર તોલો ૦૧ ધી શેર ૧૧૧ બરાસ વાલ ૧ એલાઇમી તોલો ૦૧.

રતાલુને જુલરમાં બાફીને જાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું તેમાં તખખીર શેર ૦) લાર મીલાવી ધી શેર ૦) નું મોણુ દધને ખુબ મથી તે આસણી કરી ઉપર પ્રમાણે મનોર કરવાં અને સુગંધી નાખી લાડુ વાળવાં.

સુરણનો મનોર.

સુરણ શેર ૧ આંડ શેર ૨ તખખીર શેર ૦) કેસર તોલો ૦૧ ધી શેર ૧૧૧ બરાસ વાલ ૧ એલાઇમી તોલો ૦૧.

સુરણને જુલરમાં બાફવું અને જાલ ઉતારીને છુંદો કરી પીસી નાખવું અને પછી તખખીર શેર ૦) માં ધી શેર ૦) નું મોણુ દધ તે તમામ સાથે મીલાવી દેવું અને કેસર તોલો ૦ નાખવું પછી ઉપરની રીતે આસણી કરીને મનોર પાડી લાડુ વાળવા.

દહીનો મગદ.

દહી શેર ૨ એલાઇમી તોલો ૦૧ ખુર શેર ૨ બરાસ વાલ ૧ ધી શેર ૧.

દહીને આગલે દીવસે બાંધી મૂકવું અને બીજે દીવસે છોડીને પછી તેને પીતલના લોયામાં ખુબ માંજી સાફ કરી એકલું દહીં સેકવું. તે કઠણ થઇ જાય અને ચોંટવા લાગે ત્યારે ધી શેર ૧ નાખવું અને સેકાઇને છુટું પડી બદામી રંગ થઇ જાય એટલે ઉતારી લઇ ખુર સુગંધી મીલાવી લાડુ વાળવા.

બટાટાનો મગજ.

બટાટા શેર ૧ એલાઇમી તોલો ૦૧ ખુર શેર ૧૧૧ બરાસ વાલ ૧ ધી શેર ૧.

બટાટાને જુલરમાં બાફી જાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવાં પછી તેને ધીને હાથ દઇ લોયામાં સેકવું; છુટું પડવા માંડે એટલે ધી નાખવું.

અરાબર છુટું પડી બદામી રંગ થઈ જાય એટલે ઉતારી ખુરં 'સુગંધી નાખી લાડુ વાલવા અને જ્યારે બઠાટાં સેકવા ત્યારે દુધ શેર ૦) - ભારનો ધ્રાખો દેવો.

રતાલુનો મગજ.

રતાલુ શેર ૧ એલાઇચી તોલો ૦ા' ખુરં શેર ૧ાા અરાસ વાલ ૧ ધી શે ૦ાા.

રતાલુને આંચમાં એટલે ભુભરમાં નાખી બાફવાં. બફાઈ જાય એટલે જાલ છત્તારીને છુદો ફરી પીસવાં, પીસીને દુધ શેર ૦) - નો ધ્રાખો દેવો ઉપરની ક્રિયાએ કરવો.

સુરણુનો મગજ.

સુરણુ શેર ૧ ખુરં શેર ૨ ધી શેર ૧ એલાઇચી તોલો ૦ા અરાસ વાલ ૧

સુરણુને ભુભરમાં કપડાણુ કરીને બાફવું. બાફીને જાલ ઉતારી છુદો ફરી પીસવું પછી દુધ શેર ૦ નો ધ્રાખો દેવો ઉપર પ્રમાણે મગજ કરવો.

પચધારીના લાડુ.

બદામ શેર ૦ા ખાંડ શેર ૧ માવો શેર ૦ા ધી શેર ૦ા કેસર તોલો ૦ા પીસ્તા શેર ૦ા એલાઇચી તોલો ૦ા અરાસ વાલ ૧ બદામ પીસ્તાનાં ચીરીયાં કરવાં અને ધી નાખી માવો સેકવો. માવો જગ છુટો પડી જાય એટલે બદામ પીસ્તા નાખી સેકવા સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી ચાસણી મીલાવી સુગંધી મીલાવી લાડુ કરવા અગર કાચી ખાંડ નાખી તે પણુ થાય છે. ચાસણી મોનથાર જેવી કરવી અને બદામ પીસ્તાનાં ચીરીયાં એક તોલો ઉપર રાખી નાખવાં બાકીનાં પીસી નાખવાં.

રસ ગુલાબ.

દુધ શેર ૧ એલાઇચી દાણા આખા તોલો ૦ા તબખીર તોલા ૪ ખાંડ શેર ૨ લીંબુ નાં. ૨

દુધને ભઠી ઉપર ચડાવવું અથઓટયું થાય એટલે લીંબુ નીચોવવાં અને ફાટી જાય અને દુધ તથા પાણી જુદુ પડી જાય એટલે નીચે ઉતારી છરણાંથી ગૂરી લેવું અને છરણાંમાં પાણી હોય તે જરા નીચોવવું પછી છરણાંમાંથી લઈ તે ખુબ બારીક પીસવું અને માવો તોલા ૨ મીલાવવો અને પીસવું પછી તેનો લોહો બાંધી ચારીમાં

કાઢવો બધી તબખીર તોલા ૩ તથા દહીં તોલા ૨ નાખી તમામ વસ્તુને બેરી મંચવી. ખુબ મધી પછી તેમાંથી જરા જરા લઇને વચમાં એલંચીના દાણા મુકી બોર જેવડી ગોળી બાંધતું જવું અને અગીયો ઉપર ચાસણી મુકવી અને તે ચાસણી એક તારી થાય એટલે તેમાં ગોળી મુકતા જવું તેમજ આંચ ઉપર લોચ રાખતું જવું પછી તે ચાસણીમાં ગોળી પાકી બેલમી રંગ થઇજાય એટલે તે લોચ ગોળી સુધાં ઉતારીલેવું અને તેમાં ગુલાબજલ તોલા ૨ તથા ગુલાબનો અત્તર તોલો — નાખવું અને તે રસ સીકે તેમનું તેમ વાપરવું ચાસણી કંદ પડે તેવી રાખવી આકરી થવા દેવી નહીં સગડી ઉપર ચાસણી હોય ત્યારે ચાસણી આકરી જણાય તો પાણી નાખવું જવું.

ગુલાબ નખુ.

માવો શેર ૧ ચીઠો ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર ૩ ઘી શેર ૧૧૦ દહીં તોલા ૨

માવો ચીઠો શેર ૧ લઇને પીસવો. તેમાં તબખીર શેર ૨ મીલાવવું તેમાં દહીં તોલા ૨ મીલાવવું અને તેને ખુબ મીલાવવું અને પછી તેનાં જાંબુ થાય છે તેવાં લાંબાં જાંબુ કરવાં. પછી ઘી મુકી મંદુધીહોય અને સેજ આંચે તેને તળવા મુકવાં. અધપાકાં થાય ત્યારે તેને કાઢી સુચાવી છેદ અરપાર કરવા અને પાછાં ધીમાં મુકવાં. તે પાકી જાય એટલે કાઢી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં તે નાંખવાં.

ચુપ ચુપ.

માવો શેર ૧ ચીઠો. ખાંડ શેર ૨ મીથી તોલો ૧ ઝીણી કણી તબખીર શેર ૦) — ઘી શેર ૧૧ ચણેલી તોલો ૧ દહીં તોલા ૨ એલાઇચી તોલો ૦૧ આખા દાણા.

માવો શેર ૧ ચીઠો લઇને પીસવો તેમાં તબખીર શે ૦) — મીલાવવું અને ગુલાબજાંબુની માફક આમાં એલાઇચી મીથીનો રવો ચણેલી ભરીને ગોલ ગોળી કરવી પછી તેને ગુલાબજાંબુની માફક તળીને ચાસણીમાં નાખવાં.

ખીર માહન.

બેંસનું દુધ શેર ૧ છુટો રવાદાર માવો તોલા ૩ તબખીર તોલા ૩ એલંચી તોલો ૧ લીંબુ નાં. ૨ દહીં તોલો ૧ ખાંડ શેર ૨

બેંસનું દુધ મધી ઉપર મુકવું પદકો આવે એટલે તેમાં લીંબુ

નીચોવવાં. ફાટી જાય અને દુધ પાણી નોખા થઈ જાય એટલે ઉતારીને
 છરણાંથી ઢાંણી નાખવું, પછી તેને પીસી નાખવું પછી તેમાં દહીં
 તથા તળખીર મીલાવવું અને ખુબ મથવું પછી તેમાં માંવો તથા
 એલાચી ભરી ગોલી ફરવી અને ખાંડની ચાસણી મુકીને તેમાં તે ગોળી
 મુકતા જવું. ચાસણી ફાટી જણાય તો પાણી છાંટવું અને તે ગોળી
 તેમાં પાકી .
 જાય અને બદામી રંગ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

સુપેત પેડા

માવો શેર ૧ ખુર શેર ૧ એલાઈચી તોલો ૦.

ખરાસ વાલ ૧

માવાને કઠાઈમાં નાંખી ખુર શેર ૧ નાખવું પછી લડીઉપર
 હલાવ્યા કરવું પછી આંગળી ઉપર લેતાં સુકાવા જેવું થઈ જાય એટલે
 નીચે ઉતારી કઠાઈમાં ફરતાં ચાટાડી દેવું પછી તેને કઠાઈમાંથી ઉમેડી
 ને હથેરીથી 'મસલીને' સુગંધી મીલાવીને જેવા ઘાટના પેડા બાંધવા
 હોય તેવા બાંધવા શીરકણી ઘાટ ગરીયા જેવા અણીયારાં તથા પતાસા
 જેવા ચપટડા જેવો ઘાટ કરવો હોય તેવા બાંધવા પાકી ચાસણીના
 કહેવાય છે.

પેડા કેશરી પાકી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ ખુર શેર ૧ એલાઈચી તોલો ૦

કેસર તોલો ૦ ખરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખતે કેસરને વાટીને તેની સાથે નાખવું અને
 ખુર મીલાવતી વખતે પણ કેસર નાખવું હોય તો પકે છે બાકી ક્રીયા
 ઉપર પ્રમાણ

પેડા સુપેત કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ ખુર શેર ૧ એલાઈચી તોલો ૦

ખરાસ વાલ ૧

માવાને સેકીને નીચે ઉતારી ઠરે એટલે ખુર મીલાવવું અને
 ખુર મીલાવી સુગંધી મીલાવી પેડા બાંધવા.

પેડા કેસરી કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ ખુર શેર ૧ એલાઈચી તોલો ૦

કેસર તોલો ૦ ખરાસ વાલ ૧

માવો કંડતી વખત કેસર નાખી માવો કરવો પછી માવો સેકીને ઉપરની રીતે પેડા કરવા.

ગુંજ માવાનાં મીશ્રી ભરીને.

માવો શેર ૧ લીસો સાકર શેર ૦૧.૦૦ ખુર શેર ૦૧
ખરાસ વાલ ૦૧

દુધ શેર ૪ છેસનું અથવા ગાયનું લખલડી ઉપર મુકી ઓટ-વવું અથ ઓટયું થાય ઓટલે તે દુધમાંથી પાસેર દુધ અંચાવ્યું હોય તે તેમાં નાખવું ખદકો બંધ પડી જાય ઓટલે અંચ કરી પાછું બોળીને તેનો માવો કરવો તે નીચે ઉતારી કડાઈ ધગે ત્યાં સુધી હલાવી કડાઈમાં ચોટાડી દેવો પછી ભેરો કરી પાછો ભરી ઉપર મુકી ખુર શેર ૦૧ તેમાં નાખી હલાવી દેવું હલાવતાં કઠણ થઈ જાય ઓટલે નીચે ઉતારીને કડાઈમાં જરા ચોટાડી ઉમેડી લઇને હથેરીથી ખુબ મસલવો પછી તેની હથેરીમાં થેયલી કરવી તેમાં મીશ્રી ભરીને ખેવડું વારી તેમાં કરડા પાડવા અને ગુંજનો આકાર કરીને મીશ્રીના રવામાં ખેરી મુકતા જવું તેજ પ્રમાણે બધાં કરવા કેસરી કરવા હોય તો ખોવામાં ખુર મીલાવતી વખત કેસર તોલા = મીસીને તેમાં નાખવું અગર માવો કંડતી વખત પણ પડે છે.

મેવાટી મીશ્રી ભરીને.

માવો શેર ૧ લીસો સાકરનો ભુકો શેર ૦૧ ખુર શેર ૦૧
ખરાસ વાલ ૦૧

આ મેવાટીનો માવો ઉપર પ્રમાણે ખુરાં વીગેરે મીલાવી તૈયાર કરીને તેની ઉપર જેમ એક થેયલી કરવાનું લખ્યું તેમ આમાં બે થેયલી કરવી અને એક થેયલીમાં વચ્ચે સાકરનો ભુકો નાખી બીજી થેયલી ઉપર મુકી તેને ગોળ આકારે ફરતા કરડા પાડવા પછી સાકરમાં ખોરી ઉપર પ્રમાણે કરવું કેસરી કરવી હોયતો માવામાં અગર દુધમાં માવો થાતી વખત કેસર ઉપર પ્રમાણે પડે છે.

મેવાટી મેવાનો ઝીણો રવો ભરીને.

માવો શેર ૧ બદામ શેર = પીસ્તા શેર = મીશ્રી શેર =
એલચીદાંણુ તોલો ૦૧

મેવાની ઉપર પ્રમાણે થેયલી કરીને બદામ પીસ્તા મીશ્રી ઝીણા

પીસીને અને એલચીદાંણા આખા તે તમામ બેર કરી અંદર ભરીને ઉપર પ્રમાણે કરવી.

ગુંબ ઉપર પીસતા ભીતર મીશ્રી ભરીને.

માવો શેર ૩ પીસતા શેર ૧ મીશ્રીને રવો શેર ૦૧

બરાસ વાલ ૦૧

પીસતાને ઉંના પાણીમાં ગરમ કરી તેનાં છોતલાં ઉતારી પીસી નાખવા ખુબ ઝીણા બારીક પીસાઇ જાય એટલે કડાઇમાં નાખી ભુર શેર ૩ નાખી ખુબ ગરમ કરવું જોવી રીતે માવો કરીએ છીએ તેવીજ રીતે ગરમ કરવું અને નીચે ઉતારી ફરી ગયા જેવું થાય એટલે કડાઇને ચોટાડી દેવો પછી તે ગરમ ગરમ માવાની માફક થેયલી કરી અંદર મીશ્રી ભરી ગુંબ કરી કરડા પાડવા પછી મીશ્રીમાં ભોરી લેવાં.

ગુંબ ખોપરાંનું ખમણુ ભરીને.

માવો શેર ૧ ખોપરાંનું ખમણુ શેર ૩ મીશ્રી ૧

એલચીદાંણા તોલો ૦૧ ભુર શેર ૦૧

માવાને ભુર નાખી ઉંનો કરી મસલી ઉપર પ્રમાણે કરીને પછી ખોપરાંના ખમણુને ચુલા ઉપર મુકીને ભીતર મીશ્રી નાખીને સેકી લેવું સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી તેમાં એલચીના દાંણા મીલાવીને તે થેયલીમાં ભરી તેનાં ગુંબ કરી કરડા પાડવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ગુંબ માખણનાં ભીતર મીશ્રી ભરીને.

માખણુ શેર ૦૧ મીશ્રી શેર ૦૧) કુરકુરી એલાઇચી તોલો ૦૧

માખણુને ઘાસ કરીને તે માખણુ લઇ પાણી નીતરતું મુકવું તે પાણીમાં રાખી પછી મીશ્રીના રવાની અંદર એલાઇચીના દાણા મીલાવવા અને ત્યારપછી માખણુ પાણીમાંથી કાઢી હથેલીમાં થેપલી કરવી અને તેમાં મીશ્રીનો રવો તૈયાર કર્યો હોય તે ભરી તે એવડું ઘાણી ગુંબ કરવું અને આસ્તેથી તેના કરડા પાડવા અને હાથને ચોટે તો પાણીમાં હાથ ધોળતા જેવું.

માવાની સેવ.

માવો શેર ૧ ભુર શેર ૦૧.

માવો શેર ૧ ને જાડી ઉપર મુકી તેમાં ભુર શેર ૦૧ નાખીને હલાવવું કઠણ થઇ જાય એટલે ઉતારીને કડાઇમાં ચોટાડી દેવું જરા ઠરે એટલે બેળું કરી હથેલીથી મસલીને પછી તે તૈયાર રાખી એક થાલી ઉપર ત્રણ આંગળ ઉંચો રહે તેમ ઝારો રાખીને તેમાં તે માવો

સુકી હથેલીથી બ્રીસ દષ તેમાં સેવ કાઢવી તેની ક્લી રહે એટલે તેને સુકાવી દેવી. સુકાવી એટલે તેમને તેમ વાપરવી કેશરી કરવી હોય તો માવો કરતી વખત સાથે કેશર મીલકાવી રવું.

ખડખુઆના બીજના લાડુ.

બીજ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ ખરાસ વાલ ગા.

બીજને માથેથી છાલ ઉતારી અંદરના મીઠીને કડાઈમાં મંદી આથિ સેકવી સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી મોકરી કરી દષ પછી ખાંડ શેર ૨ ની આસણી સુકવી તે આસણી મોનથારવી તે બલેવી અને ઉતારી તેમાં કંદ પ્રડે એટલે તેમાં બીજ માખી દેવાં અને તેના લાડુ બાંધવા અને બીજ નાખ્યા પેલાં આસણી જરા ઘુટવી અને આસણી પુરાથી જરા નરમ લેવી.

ચારોલીના લાડુ.

ચારોલી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ ખરાસ વાલ ગા.

ચારોલીને કડાઈમાં મંદી આથિ સેકવી સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી મોકરી કરી ઉપરની રીત પ્રમાણે આસણી લઈ લાડુ વારવા ચારોલી સેકાને તે હથેથી ભુંસીને તેના ફાતરાં ઉડાડી નાખવાં.

એલચી દાણાં પાકવા.

ખાંડ શેર ૧ એલચી દાણા શેર ૨

ખાંડની ઠોરના જેવી કરવી એટલે ત્રણતારી આસણી કરી અને પછી તે આસણી ઉતારી પછી બીજ એક કડાઈમાં એલચીના દાણા કાઢેલા હોય તે નાખવા પછી તેમાં કડછો ખાંડની આસણી કરેલ હોય તે નાખવી પછી તેને તવીયાથી હલાવવી હલાવવી લોદો બાઝી ગયો હોય તે છુટું પાડી દેવું પછી અરધી કડછારસ પાછો નાખવો અને પાછો તેને હલાવી છુટા કરવો પછી એક જણે કડાઈનાં કડાં ઝાંઝી હલાવવું અને એક જણે ખાંડની બાઝાદોરા જેવી ધાર કરતું જવું એટલે હલાવવાથી અંદરના ગાંઠા ઉછલતા જાય તેમ કરતાં કદી અંદર પાછો બાઝી જાય તો ધાર બંધ કરી પાછું છુટું કરવું અને ફરી પાછી ધાર કરતું જવું અને હલાવતું જવું એમ કરતાં બધી ખાંડ તેને પાછ દેવી પાછ દીધા પછી પાછુ તેને દશ મીનીટ સુધી કડાઈનાં કડાં ઝાંઝી હલાવ્યા કરવું કારણ કે તેમ તે સુપેતાઈમાં વધારે આવે છે.

કાણુ પાગવા.

ખાંડ શેર ૧ કાણુ શેર ૧

કાળુમે કડાઇમાં જરા ગરમ કરી છોતરાં ઉખેડી. નાખવાં અને પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરી ઉપર પ્રમાણે પાગવા અને થઇ રહ્યા આદ દશ મીનીટ હલાવવા કે જેથી કરી સુપેત વધારે થાય છે.

બદાંમ પાગવી.

ખાંડ શેર ૧ બદાંમ શેર ૦૬

બદામને જરા પાણીમાં આફી છીલકાં ઉતારીને પછી ઝીક થારીમાં જરા ગરમ કરી તેમાંથી પાણીની હવા ઉડાડી દેવી કારણ કે પાણીની હવા હોય તો ખાંડ ચોટે નહીં પછી તેને ઉપરની ક્રીયાએ પાઇ લેવી.

પીસ્તા પાગવા.

ખાંડ શેર ૧ પીસ્તા શેર ૦૮

પીસ્તાને ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે પાગવા.

ચારોલી પાગવી.

ખાંડ શેર ૧ ચારોલી શેર ૧

ચારોલીને જરા મેકાં તેને હાથથી મસલી તેની ફાંતરી ઉચેડી ઝટકા નાખવી પછી તેને ચાસણીમાં નાખી હલાવી છુટી પાડી નાખવી.

નેળ પાગવા.

ખાંડ શેર ૦૧ નેળ શેર ૦૮

નેળને જરા સેજ સેકવાં પછી કડાઇમાં નાખી ઝીક, કડછી ચાસણી પેલાં નાખવી અને પછી ધાર કરતું જવું અને હલાવતું જવું તેમ ઉપરની બદાંમની ક્રીયા પ્રમાણે કરવા.

તીનગીની.

ખાંડ શેર ૦૮ કારાંમરીનો ભરડો તોલો ૦૧

ખાંડની ચાસણી મંદી આંચે ચીલી કરવી તેમાં બે થી ત્રણ ટીપાં લીંબુના રસનાં ગોળાબંધ ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને નાખવાં અને પાછી ચુલા ઉપર ચડાવી દેવી પછી કડક મંદી આંચે ગોળાબંધ થાય એટલે તે ચાસણી એક થાળીમાં રેડી દેવી અને એક મીનીટ રહીને તેના ઉપર મરીનો ભરડો ભુરકાવી દેવો અને તે મોટી થારીની ચેંપાણી રેડી જલદી ઠારી દેવું અને તે ચાસણી થારીમાં નાખતી વખત થારીમાં ઘી ચોપડીને નાખવી એટલે પાછી જલદી ઉચેડે પછી તેમને તેમ થારીમાંથી ઉચેડી લેવી.

ખાંડ ઘણા દીવસ ઉપર કાઢ કામ સારું થોઇ હોય તે ખાંડને

મેલ હોય તે મેલમાં થોડું દુધ પાણી નાખી અને તે મેલ બી ઉપર મુકવો પછી એક ઉકાળો આવી જાય એટલે નીચે એક વાસણ મુકી એક ઘોડી ઉપર એકટો કરી મુકી તેમાં એક છરણું મુકી તેમાં તે મેલ રેડી દેવો. તે એક બે દીવસ રાખવાથી તેમાં જે ખાંડ હશે તે નીચે નીતરી જશે અને મેલના મુડલા ઉપર એક ચારી ઢાંકી દેવી. કારણ કે તે જલદી ઠરે નહીં એટલે ખાંડ જલદી નીકળે તે પછી કેવડી સહેલી અગર તીલ રેટીની તે રસની ચાસણી કરી હોય તો તે ચાસણીમાં લીંબુ નીચોવાની કંઈ જરૂર નથી અને જે તાજા ખાંડ ધોઈને તુરતમાં ફરવી હોયતો તેમાં બે ચાર ટીપાં લીંબુ ખીચોવવું પડે છે. તે રેવડી સહેલીની ચાસણી ચીડી થાય તે મસાસે થાય અને જેમ મંદ આંચે ધીમે ધીમે કરે તો સારી થાય છે. ચાસણી કરતાં એક બે વખત ચડાવવી ઉતારવી બીજો રસ બે ચાર તોલા નાખવો તેવી રીતે કરવાથી સારી ચીડી થાય છે.

તીલ રેટી.

ચીઠો રસ શેર ૧ તલ શેર — ઘી તોલો ૧

રસની ચાસણી મંદી આંચે ગોળીબંધ કરવી પછી એક ચારીમાં ઘી ચોપડી રાખવું પછી ચાસણી ગોળીબંધ થઈ જાય એટલે ઘી ચોપડેલ ચારીમાં રેડી દેવી અને તે ખુબ પગતી જાંઘ જાય એટલે ચારી નીચે જરા પાણી રેડવું એટલે જલદી ઠરી જાય અને ચારીને જરા હલાવવી અને તે બહુ ઠરવા ન દેવી અને ગરમ ગરમ તેને ભેરી કરી લુવો કરી લેવો પછી તે લુવો લોખંડ અથવા લાકડાંની ખીલી ઉપર મુકી તે ખેંચવો અને જરા હાથમાં ઘી ચોપડવું એટલે હાથમાં ચાસણી ચોટે નહીં તેથી ધગાય નહીં અને તે ખેંચવો અને હાથ ધગે એટલે પાસે બીજો માણસ ઉભો હોય તે ખેંચે એમ વારા ફરતી ખેંચવું તેમ ખેંચતાં ઠરી જાય અને સુપેત થઈ જાય એટલે કંઈ પડવા દેવા નહીં અને તે લોઢો વણવા જેવો થાય એટલે લઈ લઈને એક ચકલા ઉપર તલ પાથરી તેના પલેટણથી વણવી પછી બીજા બાજુ ફેરવી વણવું એટલે તલ લાગી જશે અને ખુબ ભાર દઈ મધ્ય સુધી વધે ત્યાં સુધી વણવું તે તીલ રેટી.

રેવડી.

ખાંડ શેર ૧

તલ શેર

ચાસણી ઉપર ખમાણે કરી ખેંચીને તેના આંગળ આંગળનાં ટુક

કરી અને તલમાં દાખલું જવું અને ગોળ કરવી.

સડેલી.

ખાંડ શેર ૧ ધીં તોલો ૦૫

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને તાણીને આંગળી જેવા જૂડા અને વેંત લાંબા કરવા તેનું નામ સડેલી છે.

ગડેલી.

ખાંડ શેર ૧

ધીં તોલો ૦૫

તલ શેર ૨

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને તાણીને તેનું ધુંચકું જલેબી જેવું કરી, તલમાં દાખી દેવું.

ગજક.

ગોળ શેર ૧

તલ શેર ૦૫

ધીં તોલો ૧

ગોળની પાણી નાખીને ચાસણી કરવી પછી તે ચાસણાં રેવડી જેવી થાય એટલે ઉતારી થારીમાં ધીં ચોપડીને તેમાં જમાવી દેવું પછી ખેંચવા જેવી થાય એટલે તેને ખેંચવી પછી ઠીક થાય એટલે તલ ધોયેલ સેકીને રાખ્યા હોય તે મીલાવીને મોઢરીથી કુટવું પછી કુટીને એકરસ થઈ જાય એટલે લુવા નં ૧૦ કરી ચક્રા ઉપર વણીને રેવા દેવી તે ગજક કહેવાય છે.

બદામની રોટી.

બદામ શેર ૦

સાંકર શેર ૦

કસર તોલો ૧

સુગંધી એલચી તોલો ૦

બદામને ઉંની કરી છીલકા ઉતારી પીસવી તેમાં સાંકર શેર ૦ મીલાવી પીસવી કસર પણ સાથે તથા સુગંધી પણ આથે નાખી પીસવી પછી તેના ચુરા નં ૪ કરવા અને પછી તેને ચકલા અગરચારી ઉપર જંગળ મુકી ચામડવી અને પુરો જેવડી કરવી આજરાના રોટલા જેવી બાંડી રહેવા દેવી પછી તેને કાગળ ઉપર મુકી ઉપર કાગળ મુકી તેના ઉપર વેણણ ફેરવવું પછી અંગીડીમાં ખુબ આંચ કરી અંગીડી નીચે તે થારી રાખી દેવી અને તેનાથી અંગીડીનું તરૂં બે ત્રણ આંગળ ઉંચું રહે તેમ રાખવું. તે જોયા કરવી અને ચુંમકી પડવા આવે એટલે કાઢી ઉપર કાગળ મુકી ફેરવી નાખવી અને નીચે કાગળ ચોટયો હોય તે કોપેડી લેવો અને કાગળ બદલાવી નાખવો અને પાંછી થારી મુકી દેવી પાકી ચુંમકી પડે એટલે પાંછી કાઢી લેવી તેમજ જેટલાં નંચ કરવાં હોય તે કરવાં અને અંગીડીનાં તળાં પ્રમાણે જેટલાં નંચ નીચે માય

તેટલાં ધ્યાય છે તે પ્રમાણે સીંગદાંણાની કરવી હોય તોપણ ધ્યાય છે.

માખણ વડાં.

રાજગરાનો ચુંન શેર ૧

ધી શેર ૧

ખાંડ શેર ૧

માખણ શેર ૦

ખરાસ વાલ ૦

રાજગરાના ચુંનને પાણી શેર ૧ ઉકળે એટલે તેમાં નાખી બાફવે ખુબ કઠણ થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારીને બહુ કઠણ હોય તો જરૂર પાણીનો હાથ દેવો. અને માખણ શેર = નું મોંણુ દેવું પછી ખુબ ટુંપીને પછી બડી ઉપર ધી મુકવું ધી ધ્યાય એટલે હથેરીમાં વડાં કરવાં અરધો આંગળ નાડાં રાખવાં વચમાં છેદ કરવો અને ધીમાં ધીમે આંચે નળવાં કરડાં થાય તો માખણ શેર = નું મોંણુ દેવું અને વડાં કાઢીને તેના ઉપર ખાંડમાં સુગંધી નાખી ખાંડ ભુરકાવવી.

દુધ પુરી.

દુધ શેર ૫

મીશ્રી તોલા ૫ રવો

ખરાસ વાલ ૦

એલચી તોલા :-

દુધ શેર ૫ એક કડાઇમાં મુકવું અને એ ઉકાળા આવી જાય એટલે નીચેથી નાકડાં કાઢી લેવાં પછી તે દુધને વાટકા અથવા ડોયો લઈ ઉછાળવું એટલે ઉપર ફીણ ચડી આવે પછી તેના ઉપર વાંસની છાંયડી ઢાંકી દેવી પછી અરધી કલાકે કડાઇના કાંઠા ઉપર હાથ મુકી જોઈ કે કેવી તરે છે જો વધારે તપતી હોય તો આંચ હલકો પડી દેશે અને બહુ તપતી હોય તો આંચ સાવ કાઢી લેવો અને ત્યાર પછી મંદી આંચે આંચ લાગવાથી દુધ ઉપર ગુલાબી રંગનો પુડો જામે પછી ૪ થી ૫ કલાક રહીને તે છાંયડી ઉઘાડી તેના અંદરનો પુડો તવીથાથી જરવીને ઉતારી લેવો અને પછી એક ઝારો જરવીને ધાલીને પુડો ઉતારી લેવો તે એક થારી ઉપર નાખવો તે દુધવારો લાગ ઉપર રાખવો તે ગરમ હોય તે ઠરે એટલે મીશ્રીના રવામાં સુગંધી ખસસ મીલાવી તે તેના ઉપર ફરતી ભુરકાવી દેવી પછી જોવડી કરવી હોય તેવડી એક કટોરી લઈને તેને કાપી લેવી અને કારના કટકા હોય તે દુધ વધેલું છે તેમાં ખુશ શેર ૦ તથા સુગંધી તથા વધેલા કટકા અંદર નાખી દેવા એટલે તે દુધ પણ ઉપયોગમાં આવે તે અંધ એટલું દુધ કહેવાય છે.

મલાઇ પાકી.

દુધ શેર ૫ ધી તોલા ૨ ખુશ શેર ૦ = ખરાસ વાલ ૦

એલાઇની તોલો -

દુધને ઉપર પ્રમાણે ઉકાળી અને તેને ઉપર પ્રમાણે ઉછારી પુડો જમાવવો. પછી ઉપર પ્રમાણે પુડો યાય એટલે ઉતારીને તે જરા હાથથી કસણી નાખવી પછી તેમાં ધી તોલા ૨ નાખવું અને ખુર નાખીને મઠી ઉપર અંગારા ઉપર મુકવી પછી તેને એક ખદકો આપી જાય એટલે ખુરાંતો રસ ખદકો જાય એટલે ઉતારીને સુગંધી નાખવી.

મલાઇ કાચી ઉપરની તરેહની.

ઉપર પ્રમાણે મલાઇ દરપી તે મલાઇ ઉતારી તે મલાઇ હાથથી જરા મસળી તેમાં ખુર સુગંધી મીલાલી મસલવી અને તે કાચી મલાઇ કહેવાય છે.

દુધના કાચી મલાઇ.

કાચું દુધ શેર ૫ કંઈ કારણથી ખીજા ઉપીયોગ સાર આપણે લીધું હોય તેને ખુબ બે ખદકો દધને નીચે ઉતારી મુકી રાખવું. કલાક દોઢ કલાક પછી દુધ ઉતર ને પુડો જામે તે વગર હલાવે ઉતારી લવો તેમાં ખુર તોલો ૧ તથા એલાયચી વાલ ૨ ની સુગંધી નાખવી તે દુધની કાચી મલાઇ કહેવાય છે.

રાજખીડી.

દુધ શેર ૫ લવીંગ તોલો ૦૫ બદામ તોલો ૧ એલાઇચી દાણા તોલો ૧ પીસ્તા તોલો ૧ સાકર તોલો ૧.

દુધ શેર ૫ ની ઉપર દુધ પુરીની રીતે પુડો ઉતારીને ચાકુથી ચાક ચીરીયાં કરવાં પછી બદામ પીસ્તાનાં મગની દાળ જેવડા દુક કરવા અને સાકરનો ભુકા કરવો. તે બદામ, પીસ્તા, સાકર, એલાચીદાણા ભેળાં કરી તેમાં ભરી ચાર ધરકથી વારી કપુર નારી જેવું કરી ઉપર લવીંગ ખોસવાં. અને વધારે કંઈ હોય તો તે પ્રમાણે વસ્તુ લેવી.

અધઝોટયું દુધ.

દુધ શેર ૫ ખાંડ શેર ૦૫૫ એલાઇચી તોલો ૦૫
અરાસ વાલ ૦૫.

દુધને ભડી ઉપર ચઢાવી હલાવતા જવું, પછી પાંચ શેરમાંથી અઢીશેર રહે ત્યારે ઉતારી ખાંડ સુગંધી નાખવી.

ખુરચણ.

દુધ શેર ૪ સાકરનો રવો શેર ૦૫ ગુલાબનો અંતરવાલ ૧

દુધ શેર ૪ ભડી ઉપર ચઢાવવું. ઉંદુ ચઢાવી ઉપર તર આવે

તે કડાધુને ચોંટાડતા જવું તેમાં બધી તર થઇ ચડી જાય અને પાછલ દુધ જડું રહે તે ઉતારી લેવું. ધીરે ધીરે હલાવવું પછી ઊતારીને સુકાઈ જાય એટલે દુધ નીચેથી કાઢી લેવું અને પછી ધીરેથી કાંઠાઉપરની તર કચેડીને તેને ચાકરનો રવો તથા ગુલાબનું અંતર મીલાવવું.

દહીં જમાવાની રીત.

દુધ શેર ૫ ગરમ કરવું. બિજાળો આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી તે હંડુ થઇ જાય એટલે જરા ગરમ રહે ત્યાં ઉછાળો દેવો. સીયાળામાં જરા ગરમ જમાવવું અને ઉનાળામાં થોડું ગરમ રાખવું પછી દહીં તોલો ૦૫ બાંધીને તેમાં નાખવું અને ઊછાળી દેવું, પછી ઠીકરાનાં હાથમાં નાખવું, ઢાંકી ઠેવું.

પીપર પાક.

પીપર શેર ૦૧ દુધ શેર ૮ જવંત્રી તોલો ૧૦ જાયફલ તોલો ૧ તજ તોલો ૧ સુઠ તોલો ૨ ઇલાચી તોલો ૨ વંસલોચન તોલો ૨ ચાંદીતા વરખ નંગ ૧૦ ઘી શેર ૧૫ ખાંડ શેર ૫
પીપરનો ભુકો કરવો બીજા આસધીનો ભુકો કરી કપડાંથી કરવું પછી પીપરને દુધમાં નાખી માવો કરવો પછી ખાંડ શેર ૫ ની ચાસણી કરવી તૈલછા બચ્ચ કરવી ગોળી વેરતીથી જરા નરમ કરવી ચાસણી નીચે ઊતારીને પીપરવાલો માવો તેમાં નાખવો. પછી માવો ઘી શેર ૦૫ માં ભુંજીને નાખવો અને સુંગધી વીગેરે આસધીયાં તેમાં તગામ નાખી દેવાં તેમાં વંસલોચન પેલાંથી નાખવું અને ઢાંચવા જેવું થાય એટલે થાલમાં ઘી ચોપડી ઢારી દેવું ઠરે એટલે ચાકુથી આંકા કરી ઉપર વરખ ચોટાડી ટુકડાં કરવા તે ગરમ ન પડે તેમ અનુકુલ આવતું તોલા ૫ સુધી વાપરવું.

મેથીયા લાડુ.

મેથી શેર ૧ ઘી શેર ૨ બિઝનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૩
મેથી શેર ૧ ને બે કલાક પેલાં ઘોઘને સુકવી દેવી તેનું કારણ કે ગરમ વધારે પડે નહીં તેને ભરડવી તે ઝીણા રવા અથવા જડા લોટ જેવી કરવી પછી તેને ઘી શેર ૦૫ નાખી તેમાં સેકવી સેકાઈ રવો આવે એટલે ઉતારી લેવી બરવા દેવી નહીં અને ઘઉંને લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૫ માં સેકી લેવો પછી ગોળ તથા આંકીનું ઘી મુકી પાક કરવો તે ગોળ ઉપડવા આવે એટલે તે મેથીનો લોટ તથા ઘઉંનો લોટ નાખી ઉતારી લેવું પાંક કરજે થાના દેવો નહીં અને લાડુ વાલવા તે હમેશાં

તોલા ૫ ને આશરે વાપરવું.

મેથીઆ લાડુ.

મેથી શેર ૧ ઘી શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ ઘઉંનો લોટ શેર ૧

ગાળે શેર ૧૫ ઇલાચી તોલા ૨

કીચ ઉગર પ્રમાંણી જેની ગરમીની પ્રક્ટી હોય તેને આ પ્રમાણે કરવા.

ગોખરૂ પાક.

ગોખરૂ શેર ૧ ગોખરૂમુંઢી તોલા ૪ સુંઠ તોલો ૧

પીપરીમુર તોલો ૧ કાલામરી તોલો ૧ પીપર તોલો ૧

છુવારીખારક તો. ૪ કાનીદ્રાખ તોલા ૪ ઇલાચી તોલા ૨

નમ્મ તોલા ૨ નમ્મફલ તોલો ૧ નવત્રી તોલો ૧

લવીંગ તોલો ૫ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૬

શાકર શેર ૮ કશર તોલો ૧

ગોખરૂ દહીણી કહેજે છે તે ઉભો ગોખરૂ લેવા તેમણે ખાંડી કપડાંણ કરવું ખાંડી વસ્તુ બધાને ખાંડી કપડાંણ કરી પછી રોને દેધ શેર ૬ અથવા કરી તેમાં ગોખરૂ નાખી ફાટી કરવી અને ઉતારી ઘી શેર ૧ મુરી ગા ૩ તથા સુગંધી વસ્તુ વગર તમામ વસ્તુ તેમાં ભુજવા અને ઉતારી લે ઘી બરદા દેવું નહીં પછી શાકરની ચાસણી કરી તેમાં કશર નાખ ઉતારી લેવા પછી તેમાં કોટી નાખવી અને દારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી દહી દેવું તેના ટુકડા બે બે આંગળ સમ-ચારસ કરવા અને હમેશાં બેથી ત્રણ તોલા વાપરવું ને વસ્તુ પુસ્ટાઈ કરે છે વીર્ય વધારે છે નાર્ય પાતલું થઈ ગયું હોય તો બહુ કરે છે વીજેરે અનેક પ્રાયદા છે તે ઉપર દુધનો ઉપચાર રાખવો.

ગોખરૂ ચુરણ.

ગોખરૂ તોલો ૧૦૦ શાકર તોલો ૧૦૦

તે બેયને કુટી હમેશાં સવારે હથેલીમાં લઈને ફાકડો બરી ભવે. ઉપર ગાળવું દુધ શેર ૧૦ કઢી અંદર શાકર એક તોલો નાખવી તે પુસ્ટાઈ વીર્ય સ્તંભન વીર્ય પાતલું પડી ગયું હોય તેને બહુ પ્રાયદા કરે છે.

અમૃત રસાવલી.

માવા શેર ૧૦૦ ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨ની આસોંધી

તૃણખર શેર ૧૦ દહી શેર ૧ ઘી શેર ૧૦૦ સુગંધી એલા-

ચી તોલો ૧૦૦.

માવે ચીકણો કરી તેને જરા પીસવો અને તેમાં તખ્ખીર તથા દહીં મીલાવીને મથવું પછી જરા જલનો છાંટો દેવો પછી જરણામાં છિદ્ર રાખી તેની જલેખીના માફક થીમાં જલેખી પાડવી. એક કાઠી જેમ લેવી, જે વીખરતું હોય તે જરા દહીંનો છાંટો અથવા તખ્ખીર મીલાવવી અને જેમ સારી રીતે થાય તેમ કરવું પછી જલેખી કાઠીને ખાંડ શેર ૧૧૦ ની ચાસણી જલેખીથી જરા તેજ લઈ ઉતારીને તેમાં જે જલેખી નાખવી પછી બાસોંધી કરવી તેમાં ખાંડ શેર ૧૦ નાખવી અને બાસોંધી તૈયાર થઈ ઉતરે એટલે ચાસણીમાંથી કાઠી બાસોંધીમાં નાખવી અને તેમાં પછી સુગંધી એલાઈથી મીલાવવી.

અમૃત રસાવલી ખીજ રીતે.

ચારોલી શેર ૦૮ = દહીં શેર ૦ = એલાઈથી તોલો ૦૧
માવે શેર ૦૮ = ખાંડ શેર ૨ થી શેર ૧ તખ્ખીર શેર ૦ =

દુધ શેર ૨.

ચારોલીને પહેલાં ભીંજવી દેવી પછી તેનો ફેતરાં ઉતારીને પીંસી નાખવી પછી માવે શે ૦૮ = પીસીને તે તેમાં મીલાવવો અને દહીં તથા તખ્ખીર નાખવા પછી તે ચારે વસ્તુને સાથે મથવાં પછી ઉપરની ક્રિયા પ્રમાણે કરી ચાસણી પાછ બાસોંધીમાં નાખવી.

દુધીનો હલવો.

દુધી શેર ૧ ચારોલી શેર ૦ = ખાંડ શેર ૨ પીસ્તા શે ૦
માવે શેર ૧ બદામ શે ૦ =

દુધીને છીલીને ખમણ કરવું અને પછી પીત્તળના વાસણમાં બાફવું પછી જરણા લઈ પાણી કાઠી નાખવું અને પાણી અદર ન રહે તેમ નીચોવી નાખવું પછી તેમાં ખાંડનો રસ કરી તેમાં દુધી નાખી તે ભડી ઉપર ચડાવી દેવું અને પછી હલાવતા જવું પછી પાણી જરી મોંઠ્યાર જેટલી ચાસણી થાય ત્યાં નીચે ઉતારી લેવું. મોંઠ્યારથી જરા તેજ ચાસણી લેવી અને ઠરી જાય એટલે માવે મસલીને તેમાં મીલાવી દેવો. પછી ચારોલી પીસ્તા બદામનાં ચીરીયાં તેમાં નાખી દેવાં.

દુધીની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧ દુધી શેર ૦ એલાઈથી તોલો ૦૧

દુધીની જાલ બનાવી ખમણ કરી બાફવી પછી જરણામાં માખી ખુબ નીચોવી નાખવી પછી દુધ ભડી ઉપર મુકવું, ઉકાળો આવી જાય એટલે ખમણ નાખવું. થોડીવાર રહી ઉતારી લઈ ખાંડ પ્રમાણે સુગંધી નાખવી.

ખીર મખાંણાની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૦૦ મખાંણા શેર— એલાઈચી તોલો ૦૧
મખાંણાં કુટીને દુધનો ઉદાળો આવી જાય એટલે નાખી દેવા
પછી જરાવાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

ખીર પીસ્તાની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૦૦ પીસ્તા ૧૦૦ એલાઈચી તોલો ૦૧
ખાંડ શેર ૧૦૦.
પીસ્તા કુટીને મગ જેવડાં ટુક કરવા, દુધનો ઉદાળો આવી જાય
એટલે તે પીસ્તા કુટેલ નાખવા પછી જરાવાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ
સુગંધી નાખવાં.

બદામની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૦૦ બદામ શેર ૧૦૦ એલાઈચી તોલો ૦૧
બદામ ભીંજવી ઉની કરી જાલ ઉતારી મગ જેવડા ટુક કરવા.
દુધનો ઉદાળો આવી જાય એટલે તે બદામના ટુક નાખવા પછી જરા વાર
રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ સુગંધી નાખવાં.

ધુવારા ખારકની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૦૦ ખારક શે ૧૦૦ એલાઈચી તોલો ૦૧
ખારકને દુધમાં ઉદાળો આવી જાય એટલે પધરાવવા, જરા વાર
રાખી ઉતારી ખાંડ સુગંધી નાખવાં.

ખાશોંદા

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૧૦૦૦ એલાઈચી તોલો ૦૧
દુધને કઢાઈમાં ચડાવવું એક ઉશળો આવે એટલે
આંચ જરા ધીમી કરવી પછી ઉપર તર આવતી જાય તે એક
તરફ ચડાવતા જવું, ઓટાતાં તવીયા ઉપર નાડું જણાય
એટલે તર વીગેરે ભળતી કરી ઉતારી લેવું પછી ખાંડ અથવા
ખુરં અથવા સાકર જે નાખવું હોય તે તથા સુગંધી નાખવી. કેસરી
કરવી હોય તો કેસર તોલો ૦૧ તથા બરાસ વાલ ૦૧ નાખવું.

ગુલાબપાક.

ગુલાબનાં ફુલ નાં. ૫૦ શાકર શેર ૧
ગુલાબનાં ફુલ નાં. ૫૦ ચૈત્રી સાચાં લેવાં અને સાકરની ચાસણી કરવી
ચાસણી દાર જેવી લેવી અને તેમાં ગુલાબનાં ફુલની પાંખડી અંદરની તોડીને
તેમાં નાખવાં અને જરા ઘુટવી, સફેત થાય પછી તેને જમાવી દેવું
અને તેને અરધો અંગૂળ જાડી રાખવી પછી તેના ટુક કરવા અને તે
ગુલાબપાક બિનાબામાં વધારે કામમાં આવે છે અને ફાયદાકારક છે.

પ્રકાર ત્રીજો.

મીઠાઈ કરવાની વીગત.

ઠાંર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦૫ તથા નેટલેન્જ પાણી નાખીને મીઠાવવું પછી તેના જોવડા હુંવા કરવા હોય. નેટલા કરવાં શેર ૧ નાં આઠથી બાર સુધી કરવા અને તેને વણીને પાંચ પાંચ છેદ કર્યા અને પછી ઘીમાં તળવાં તે મંદી આંચથી તલવાં પછી જ્યારે પાકે ત્યારે બહાર કાઢી ટાઢાં કરી ખાંડની ચક્તણી લછાદાર કરી ઘુંટી એક થાલીમાં ઘી ચોપડી બોળી બોળી મુકવા.

કમતી મોંણુનાં ઠાંરની રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોંણુનું ઘી શેર ૦ નાખવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ઠાંરની ત્રીજી રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૩ તથા દહીં શેર ૨ નું મોંણુ દેવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

સકરપારા કરવાની રીત ઠાંર પ્રમાણે.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧૧ ખાંડ શેર ૧

મેદામાં ઉપર પ્રમાણે મોંણુ દહીં બાંધવો મેદો બાંધી થોડીવાર રેવા દઈ મોંણુનું ઘી ઠરે એટલે પછી તેને વણવાનો ચકલો હોય તે પ્રમાણે વણી ચાકુએથી આડ ત્રાંસા કાપા કરી સકરપારાનાં ઘાટ જોવા કરવા તેમાં છેદ કરી એક એક સકરપારામાં પાંચથી સાત છેદ કરી કપાઈ નું ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં નાખી પકવવા અધકચા થાય ત્યારે ફેરવા પાંકે ત્યારે એક ટેકરીમાં બહાર કાઢી લેવા તે નીચે ઘી ઉતરવાની થાળી રાખવી ઘી નીતરી જાય ત્યાર બાદ ચાસણી લછાદાર ચાસણીથી ચગલેશી લેવા.

જેવી રીતે ઉપરમા ઠોરની વીગત આપી છે તેવીજ ઉપરનીઠોરની તાદ્દક થાય છે.

ઠોરની ચોથી રિત.

મેદા શેર ૧ ધી શેર ૦૮ ખાંડ શેર ૦૮

મેદા શેર ૧ માં ધી શેર ૮ નું મોંજુ ઘઉં ઉપરનાં ઠોરની રીત પ્રમાણે કરવાં બધુ મોંજુમાં શેર ૮ લાર જાસ નાખવી.

શેવમા લાડુ કરવાની રિત.

મેદા શેર ૧ માં ધી શેર ૦૮ નું મોંજુ દેવું અને તેટલુંજ પાણી નાખવું તે મેદા બાંધી અરુધી કલાક રેવા દેવું અને મોંજુ ઠરી બધુ એટલે તે મેદાની અગોઠા જેવી જુડી કરી એ સેવ વણવી અને એક વેંત લાખી કરવી કડાઇમાં ધીના પ્રમાણથી તે વણેલી સેવ નાખવી તે પાક કરે તેટલીવારમાં બીજી સેવ વણવી આગલની સેવ કડાઇમાં નાખી હોંય તે અધપાકી થાય એટલે ફેરવવી પરીપકવ થઈ બધુ એટલે બંહાર કાઢી ટોકરામાં નાખવી તે નીચે ધીની નતરવાની ચારી રાખવી તેમાં ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારી નાખવી પછી તેનાં લાડુ વારવા જેવા થાય ત્યારે વારવા.

દહીંની સેવના લાડુના વીગત.

મેદા શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ સુગંધી એલચી તોલો ૦૮ દહીં શેર ૦૮

મેદા શેર ૧ માં ધી શેર ૦૮ મોંજુનું નાખવું તથા તેની મોંજુ દહીં શેર ૦૮ નાખવું મોંજુમાં તેનાથી મેદા બાંધવો અને ખાડી કીયા ઉપર પ્રમાણે.

આંખાના રસના સેવના લાડુ.

મેદા શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૮ સુગંધી એલચી તોલો ૦૮

મેદા શેર ૧ માં ધી શેર ૦૮ મોંજુ નાખવું તે મેદા આંખાના રસથી બાંધવો પછે ઉપરની કીયા પ્રમાણે કરવી.

નારંગીના સેવના લાડુ.

મેદા શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૮ સુગંધી તોલો ૦૮

કાતુરી વાલ ૧ તે ન હોયતો જવંત્રી તોલો ૦૮
મેદા શેર ૧ માં મોંજુ શેર ૦૮ તથા નારંગી નાં ૫ મોટી હોય તો અથવા નાની હોય તો નાં ૮ તેનું જુડું નાખી મેદા બાંધવો મેદા બાંધ્યા પછી ઉપરની કીયા પ્રમાણે કરવું.

• • • લીંબુના રસની સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૧ સુગંધી તોલો

બરાસ વાલુ ૧૧ એલચી તોલો ૦૧

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૩ મોંણુ નાખવું તથા લીંબુનો રસ
શેર ૦૫ નાખી મેદો બાંધવો બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે.

અથ કઢેલાં દુધના સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૧

દુધ શેર ૨૧ બરાસ વાલુ ૧૧

દુધ બ્યારે રબડી જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લેવું પછી મેદો શેર ૧
માં ધી શેર ૩ મોંણુ નાખવું પછી મેદોમાં દુધ નાખી મેદો બાંધી સેવ
કરવી બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે ચસણી ચોતારી.

મનોરના લાડુની વીગત,

મેદો શેર ૩ ચોરીઠો શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૪

બરાસ વાલુ ૧૧ ઘી શેર ૦૮

ચોરીઠો શેર ૦૧૧ દહીં શેર ૦૧ ધી શેર ૦૮ બારનુ મોંણુ દેવું.
તેમાં મેદો શેર ૩ મીલાવી બાંધવો કલાક ત્રણ રાખી મુકવો.
મે બારો સુપેત વઠાણાના છેદ જેવો બારો લાઇ પાડવો પછી સેવ પરી-
પકવ થાય ત્યારે એક છીબડીમાં નાખવું નીચે થાલી રાખવી ધી તી-
તરવી દેવું પછી ખાંડની ચાસણી ચોતારી લાઇ તેમાં સુગંધી નાખી
લાડુ બાંધવા.

• દહીંના મનોરની કીયા.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠો ૦૧ બેસનું દહીં શેર ૨ ખાંડ શેર ૪

ધી શેર ૧૧ એલચી તોલો ૦૧ અથવા બરાસ વાલુ ૧

મેદો શેર ૧ બાર તથા ચોરીઠો શેર ૦૧ એ જે બેળાં કરી મોંણુ
ધી નું શેર ૧ બાર નાખવું પછી દહીં શેર ૨ ઉપર લખ્યા મુજબ
દહીંને આગલે દીવસ બાંધી રાખી તેમાંથી પાણી નીકલી ગયા બાદ
સવારના તે દહીંને વાટીને તેમાં મેદો તથા ચોરીઠો તથા મોંણુ મીલાવીને
મગ્નવું પછી તેનો મનોર પાડવો પછી ચાસણી આગલથી કરી રાખવું
તે તરત કાઢીને ચાસણીમાં નાખવું તેને પાછા સુગંધી મીલાવી લાડુ
બાંધવા જેવા થાય ત્યારે બાંધી લેવા ચાસણી ચોતારીથી જરૂ તેજ
બેવી

આદુનો મનોર.

મેદો શેર ૦૮

ચોરીઠો શેર ૦૮ = આદુ શેર ૦૮ કાચું

ધી શેર ૧૧

ખાંડ શેર ૪૦ સુગંધી

એલાઈચી તોલો ૦૮

આદુ કાચું લેવું પછી તેને આદુ પછી જીલ્લ પીસવું તે મેદો તથા ચોરીઠોમાં મીલાવવું મોંજી શેર ૦૮ નાખવું બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે આદુ કાચું ન મલે તો આદુના રસથી બાંધવા.

ગીદડીનો મનોર.

મેદો શેર ૮ દુધ શેર ૪ ચોરીઠો શેર ૮ ખાંડ શેર ૩૦

સુગંધી એલાઈચી તોલો ૦૮

તેની વીગત દુધ શેર ૪ ને ચુંદા ઉપર ચડાવી દુધમાં રખાઈ જવું થાય ત્યારે તેમાં લીંડુ અથવાનો રસ નાખવો અને દુધ ફાટી જાય એટલે તેનું પાણી એક છરણીથી નીચેની નાખવું અને તેમે પીસી નાખવો પછી ઉપર લખેલ ચોરીઠો તથા મેદો ધી શેર ૮ નું મોંજાદધ મીલાવી દેવા પછી તેનો મનોર પાડવો બાકી કીયામાં ચાસણીમાં પરચારો મનોર નાખવો પછી લાડુ બાંધવા, ચાસણી ચોતારી નાખવી.

મનમનોરનાં લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૧૧ દુધ શેર ૩ સુગંધી જાયફલ તોલો ૦૮

ખાંડ શેર ૩૦ કેશર તોલો ૦૮

વેસણુ શેર ૧ દુધમાં ઘેળીને ચુંદા ઉપર ચડાવી હાથાયા જવું. સારાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું પછી તેનો મનોર પાડવો ને પાકે ત્યાંજ ઉતારી લેવું પછી તેને મનોર પાડવો ને પાકે ત્યારે પર બારી ચાસણીમાં નાખવી તેમાં કેશર તોલો ૦૮ નાખવું ખાંડ શેર ૩૦ ની ચાસણી ચાર તારી લેવી બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે અને તે મનોરનો ધીમે આંચે કરવો કારો પડવા દેવો નહીં.

દુગડાનો મનોર.

મેદો શેર ૦૮

ચોરીઠો શેર ૦૮

ખાંડ શેર ૩૦

ધી શેર ૧૧

સુગંધી જાયફલ તોલો ૦૮ દુધ શેર ૩

દુધ શેર ૩ માં મનોરની કીયા પ્રમાણે કરવી ઉપર એટલે મન મનોરની કીયા પ્રમાણે કરવો.

ત્રીગડાનો મનોર.

મેદો શેર ૦૮

વેસણુ શેર ૦૮

ચોરીઠો શેર ૦૮

ખાંડ શેર ૩૥ સુગંધી જાયફલ તોલો ૦૥ દુધ શેર ૩ ઘીશેર ૧૥
ક્રીયા ઉપરના મન મનોર પ્રમાણે કરવી

લીંબુના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥ લીંબુનો રસ નંગ રપનો

ઘી શેર ૧૥ ખાંડ શેર ૪

મેદો શેર ૦૬ તથા ચોરીઠો શેર ૦૥ લેણી કરી તેમાં ઘી શેર
૦૮-૧૦ મોંચુ દધ અને તે અધ્યય તેટલો રસ લઈ તેમાં એક
કલાક લીંબવી દેવો તેનો મનોર પાડવો. આસણી ચારતારી
કરવી ખાંડ શેર ૪ લેવી ખાડીની ક્રીયા આદીના મનોર પરોબ કરવી
સુગંધી તોલો ૦૥ જાયફલ અથવા જીવંત્રી નાખવી.

સુરણુનો મનોર.

સુરણુ શેર ૧ મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥

ઘી શેર ૧૦ ખાંડ શેર ૬ સુગંધી જાયફલ તોલો ૦૥

સુરણુ શેર ૧ ને માટી લપેટી ઊંની રાખમાં મુકવું અગ્નિ
ભારે તેની છાલ ઉખેડી તેને પીસી નાખવું તેમાં ચોરીઠો તથા મેદો
મીલાવી મોંચુ ઘી શેર ૦૮ નાખવું પછી તેને પાંચીથી આધવો ને
મનોર પાડવો આસણી ત્રણ તારી લેવી ખાડી ઉપરના મનોર પ્રમાણે
કરવું ને લાગુ બાંધવા.

સકરકંદનો મનોર.

કંદ શેર ૧ મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥

ઘી શેર ૨૦૦ ખાંડ શેર ૬ સુગંધી જાયફલ તોલો ૦૥

આની ક્રીયા ઉપરના સુરણુના મનોર પ્રમાણે કરવો.

આલુનો મનોર.

બટાટા શેર ૧ મેદો શેર ૦૬ ચોરીઠો શેર ૦૥

ઘી શેર ૨ ખાંડ શેર ૫ જાયફલ તોલો ૦૥

ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે કરવી.

કાંચા કેલાને મનોર.

મેદો શેર ૦૥ કેલા શેર ૨ ખાંડ શેર ૪

ઘી શેર ૨ સુગંધી તોલો ૧

કેલાને ઉપર પ્રમાણે જરમ રાખમાં ભારવા ખાડી જાયફલ એટલે
કાંચા મીઠી તેમાં મોંચુ દેવું ખાડી ક્રીયા ઉપર આસણી ચારતારી

આંખાના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥ ઘી શેર ૧૥
ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨ અથવા જવત્રી તોલો ૧
કેશર તોલો ૦૮ આંખાનો રસ સેર ૨
કીચા માંનાં ૬ પ્રમાણે.

આંખાના રસને ઓઠાવી અરધો રસે ઓઠાવત્ક વખત ગરત શેર
નાખવું પછી મેદો તથા ચોરીઠોમાં મોંણુ શેર ૦૮ ગરતનુ નાખવું
પછી બદર થોડુંક દહીં મેજાવવું ને પછી બે કલાક તેવા દેવું, પછી
અંબરસ મીલાવી એનો મનોર પાડવો ને આસણી ઠોરના જેવી લેવી
આટલે આસણી ચોતરની લેવી પછી લાડુ બાંધવા.

નારંગીનો મનોર.

ચોરીઠો શેર ૦૥ મેદો શેર ૦૮ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૩
સુગંધી તોલો ૧ જવત્રી અથવા કસ્તુરી વાલ ૨ નાખવી
કેશર તોલો ૦૮

નારંગીનું જીર કાઢી તેનથી મેદો તથા ચોરીઠો બાંધવો મોંણુ શે.
૦૮ ગરતનુ નાખવું. પછી મનોર પાડવો બાકી કીચા ઉપર પ્રમાણે.

ગગન કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

કરવાની રીત મેદો શેર ૧ માં મોંણુ ગરતનુ શેર ૦૮ નાખવું
આગળ લખેલા સેવના જેવો મેદો બાંધવો તેને વેતવેતના કટકા કરવા
અંગોઠા જેવી સેવ જાડી વણવી તેને મંદી આંચે તરવીને પછી આસણી ઘુટી
ઠોરની માફક પાવી આ વસ્તુ જેવી રીતે સેવના લાડુ થાય તેટલીજ રીતે
ગગન થાયછે બાકીની રીત સેવના લાડુ પ્રમાણે કરવી. અને વેંત વેંતના
દુધ કરી પાવા.

મેદાના લાડુ કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૩ દુધ શેર ૧૥
સુગંધી તોલો ૧ એલચી તથા બદામ પીસ્તા તોલો ૪

મેદો શેર ૧ મોંણુ ગરતનુ શેર ૦૮ નાખવું પછી ધાર કરી ઘુટી
પાડવી ને આસણી આગળથી કરી રાખવી તેમાં ઘુંટીપર બારી નાખવી

આસણી ત્રણ તારથી જરા તેજ રાખવી પછી લાડુ બાંધવો ઉપલી મામગરી દૂધને બદલે પાણીમાં પણ થાય છે તે ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી આસણી ત્રણ તારી લેવી.

ખોવાનો મનોર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦૮ ચોરીઠો શેર ૦૮. ખોવા શેર ૫—
ખાંડ શેર ૨૧ સુગંધી તોલો ૧ એલચી ૦૧ તોલો.
મેદો તથા ચોરીઠામાં મોંણુ શેર ૦૮ ગરત નાખી પછી તેમાં ખોવો મીલાવવો. પછી તેના મનોર પાડવો, બાકી રીત આ મનોર પ્રમાણે કરવી.

ખોવાનો મનોર ખીજી રીત.

ખુવો શેર ૧ વેશણુ શેર નવટાંક ખાંડ શેર ૩
ઘી શેર ૧
કીચાં ખુવામાં વેશણુ મીલાવી તેની સેવ પાડી આસણીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

દહીંવડા કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦૮ દહીં શેર ૩ ઘી શેર ૮ ખાંડ શેર ૮
દહીંને રાતનું કપડામાં બાંધી રાખવું આખી રાત બાંધી મુકવું પછી સવારના દહીંને વાટી (પીસી) તેમાં મેદો મીલાવવો પછી જો કઠણુ રહે તો જરા દહીં હલાવવું પછી હથેલીમાં વડાની જેમ ઘડવા પછી તે કડાઇમાં ઘી મુકવું હોય તે ઠોર જેવું થાય ત્યારે વગર છેદ કરે તરવાં અથવા પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવા પછી બેથી અઢી તારી આસણી કરવી પછી તેમાં તે દહીંવડાં ડમોવી દેવાં કદ પડે ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં ધીરજથી કાઢવાં ભાંગવા દેવાં નહીં.

દીવડાની વીગત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૬ તલ તોલા ૨

મેદો શેર ૧ માં મોંણુ શેર ૦૮ ગરત નાખવું તેને ઠોરની માફક બાંધવો પછી તેમાં તલ નાખવા ને મોંણુ ઠરે ત્યારે તેના લુવા પાડવા પછી તેને હથેલીમાં લઇને અઢી જેવો ચપટો ઘાટ કરવો પછી બેની વચમાં અઝોઠો દાખીને બાંડો કરવો પછી તેમાં છેદ ચુએથી ૭-૮

કરવાં પછી જી મુકી ઠોર જેવુ થાય ત્યારે તેમાં તરવા મુકવાં મંદી આંચે પાકવા અથ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં પછી ઠેર ત્યારે ચાસણી ત્રણ તારી કરી નીચે ઉતારી ઘુટવી. અને પછી તેમાં ડબોવી એક થારીમાં ધી ચોપડી મૂક્યું હોય તેમાં નાખવાં.

દીપડાંની બીજી રીત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ તલ તોલા ૨

મેદો શેર ૧ માં મોણુ શેર ૦.૫ ગરત નાખવું તથા તલ નાખવા પાણી નાખી ઠોરના જેવુ વણવું પછી એ હાથે ચાર ખુણા રવાઘના ટુલ જેવો ઘાટ કરવો પછી તેને મંદી આંચે તરવું અથ પકા થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં ઠેર ત્યારે ચાસણી ઠોર જેવી કરી ઘુટીને પાકા.

ચપટીઆ ખાજાં.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોણુ શેર ૦.૫ ગરત નાખવું તેટલુજ પાણી નાખી મેદો બાંધવો પછી તેના લુવા પાડવા પછી ઠોરના જેવડા વણવા પછી તેના કાંઠા ઉપર ચારે બાજુ ફરતી ચપટી કાંગરા જેવી કરવી પછી તેમાં પાંચ ૭ છેદ કરી કરવા પછી ઠોરને જેમ મંદી આંચે તરવા અથ પકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં. પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવા ને ફડા થાય એટલીવાર પછી ચાસણી ઠોર જેવી કરી ઘુટીને એક બાજુ પાકા.

બીજા ખાજા ગુથણીના.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોણુ શેર ૦.૫ ગરત નાખવું તેટલુજ પાણી નાખી બાંધવા પછી ઉપરના ચપટીઆ ખાજાની રીતે રીતે વધારામાં ચપટી પાડવી નહીં અને ફરતાં ગુંજાંની ગુંજાંની પેઠે કરડા પાડવા પછી તેને એક બાજુ પાકીને કેટલાંક કારાં પાણુ રાખે છે વગર પાક્યા.

મેદાની બુદાના.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ દુધ શેર ૧૧

સગંધા તોલો ૦૧ એલાચીની દ્રાખ તોલા ૨

મેદાને દુધમાં ઘેર કરવો પછી તેમાં શેર ૦.૫ બાર મોણુ ગરત નાખવું પછી ગરત ભડી ઉપર મુકવું ગરત તેજ થાય ત્યારે વટાણા જેવા છેદના આરો કડાઈ ઉપર રાખી આરામાં ઘાટ નાખવો એક હાથે

ઝારો ઝાલી બીજે હાથે ઝારામાં નાખેલો ઘોળને હલાવવો. ગરતના પ્રમાણમાં ખુંદી પંડે પછી ઝારે લઘ લેવો. ખુંદી પાકી જાય ત્યારે ત્રણ તારી ચસણી કરી રાખી હોય તેમાં ખુંદી નાખતા જવું ખુંદી બધી પડી રહે પછી તેમાં સુગંધી મેલવીને લાડુ બાધવા જેવું, ઠરી જાય ત્યારે બાંધી લેવાં.

દહીંથરા.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ દહીં શેર ૧
સુગંધી તોલો ૦૧ એલાચી

મેદો શેર ૧ માં મોંજી ગરત શેર ૦૧ લાર નાખવું ને દહીંથી બાંધવો ને મોંજી ઠરે ત્યારે ઠોરને જેમ જોડે વણવો છેડ કરવા નહી ઠોર જેવું ગરત થાય ત્યારે તરવા મુકવાં અથ પાકા થાય ત્યારે ફેરવવા પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી ટોકરામાં મેલવાં કરી જાય ત્યારે ખાંડતુ બુક કરી પુર રરી પુરામાં સુગંધી મેલવી તેની એટલે દહીંથરા જેટલાં કીંધા હોય તેના માથે એક બાજુ ચડાવી દેવું.

તલશાકરીની રીત.

મેદો શેર ૧ તલ શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખુર શેર ૦૧
સુગંધી તોલો ૦૧ એલાચી.

બીજું દહીંને ઠેકણે તલ આવા બાકી ઉપરના દહીંથરાની રીતે રીત કરવી.

માખણવડ.

મેદો શેર ૧ માખણ શેર ૦૧ ગરત શેર ૦૧
સુગંધી તોલો ૦૧ દહીં શેર ૦૧ ખુર શેર ૦૧

મેદામાં માખણ મેલવવું પછી દહીંથી બાંધવું છેડ પાડા વગર તરવાં બાકી ઉપરના દહીંથરાની રીતે રીત.

પપંચી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૨

મેદામાં મોંજી ગરત શેર ૦૧ અને ઠોરની પેઠે વણવા નાખવું ત્યાર પછી ઉપર લખેલો ચોરીઠો લઘ થાલીમાં ગરત નાખવું પછી હાથેથી ખુબ મક્કીને શાટો કરવો પછી મોંજી દીધેલો મેદો શાટો સાથે મેલાવવો પછી તેને પાણી થોડું નાખી ઠોરના મેદા જેવો બાંધવો પછી ઘોડીવાર રાખી મોંજી ઠરે એટલે ઠોરના જેવડા લુવાં નં. ૧૦ પાડવા પછી તેને વણવા પછી ગરત

કડાઈમાં નાખી ઠોર જેવું કરવું પછી તેમાં તરવાં અધપાકાં થાય ત્યારે પીરે રહીને ફેરવવી ફરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કઢાવી પછી ચાસણી બે તારી કરવી ચાસણી છુટા પીના પાંચવી કંદ પડે ત્યારે ચાસણીથી બહાર કાઢી લેવી.

ડેર વડી કરવાની રીત.

મેદાં શેર ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૫ ગરત શેર ૧ ચોરીઠાનો સાટો કરવો તે મેદામાં ધી શેર ૦૧ નાખી મોંઘુ દેવું સાટો મેલવવો પછી પાનીથી બાંધવો પછી તેના લુવા પાડી ગલીઆ ધાટના કરવાં પછી ગરત મુકી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તેને તલવા અધપાકાં થાય ત્યારે બહાર કાઢી શું એથી ૬-૮ છેદ કરવાં પછી પાછાં તેને તલવાં મુકવા કરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવા એથી ત્રણ તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખવાં કદળમે ત્યારે બહાર કાઢવા.

જલેબી કરવાની રીત.

મેદાં શેર ૧ ચોરીઠો તોલો ૨ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૧ કશર તો ૦૧

જલેબી કરવી હોય તેથી બે દીવસ આગલથી મેદાને ચોરીઠો ત્યાર કરવો જે બે દીવસ અગાજથી આવે નાખવો. જે કેવી રીતથી તે વાંચી સમજશે જેટલી પોતાને કરવી હોય તેટલો મેદા લઈ શેર ૧ મેદા હોય તો ચોરીઠો તોલો ૨ લેવો તેને બે રૂપીઆ ભાર ગરત લઈને મથવો મથીને મેદા તેમાં મીલાવવો છે તેને રોટલી જેવો બાંધવો પછી તેને ટુપી ટુપીને પાણી નાખતાં જવું ને પછી મેદા હાથમાં લેવા જાય તો હાથમાંથી નીકળી જાય તેવો રાખવો પછી હાંડલીમાં ભરી દેવો હાંડલીનું મોહ ઢાકી રાખવું બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે એક પુલડો લઈ તથા કાચલી બેમાંથી એક લઈ તેમાં ટચલી ઓંગરી આવે તેવું છેદ કરી પછી નવી મુકી ગરત ઠોર જેવું થાય ત્યારે કાણુ પાડેલી કાચલી અથવા પુલડો હોય તેમાં ઘોળ નાખવો હાથેથી હલાવીને નાખવો છેદ આડી ઓંગલી રાખવી પછી નવીમાં પેહેલો આંટો અંગડીથી જરા મોટો કરવો ને તેના બીતર ત્રણ આંટા બીજા કરવાં એવી રીતે તવામાં માય તેટલા કરવા પછી જરા ફેરવવા પછી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખતાં જવું પછી એક પછી એક એવી રીતે જેટલાની પાડવી હોય તેટલાની પાડવી તેનો ચાસણી દોઢ તારી કરવી એક તારીથી જરા કરડી એટલે દોઢ તારી કેહેવાય પછી તેમાં કશર નાખવું અરધું કેમર ઘોળમાં નાખવું

ને અશ્વ યાસણીમાં નાખવું એક ધાણ તવામાંથી યાસણીમાં નાખવો પછી બીજો ધાણ થાય એકલે તેને કાઢી લેવો. એ પ્રમાણે જેટલાની તરવી હોય તેટલાની કરવી.

અડદની દાળની શામગરી અમૃતી કરવાની રીત.

દાળ શેર ૪ . ગરત શેર ૧ . ખાંડ શેર ૨૫ . કેશર ૦) = બાર

અમૃતી કરવાની ક્રીયા છીલકાવારી અડદની દાળ આગલે દીવસે બીજવવી અને બીજે દીવસે તેને ઘોષ છીલકા ઉતારી પછી તેને ખુબ જણી વાટવી તેમાં આખો દાણો રહે નહીં. પછી ખાંડનાં છરણાંથી ખુબ જોર દબ છાંણી માખવી પછી તેને ચારીમાં લઈ ખુબ શીણવી તેને પાણીમાં મુકી વાટકીમાં દીપું જો તરી આવે એટલે તે શીણાઈ ગયું. એમ સમજવું પછી એક નાલકલકને કટકો વેંત એક લેવો તેલે એવડું કરવું પછી તે સમયોરસ થાય ત્યારે તેની ધ્યમાં વદાણાનું જેવડો છેદ કરવું. તે છેદને ચારે બાજુ ઓટી લેઈ વાટેલી દાળને કપડાંમાં મુકી. તવીમાં ઘી મુકવું જલેખી જેવું થાય ત્યારે ઉપરના છેડા મુઠીમાં લઈ દબાવી ગોર આટો કરવો આટા માથે સાંકરાં જેવી ગુંથણી કરવી. તવીમાં મીય એટલા કરવાં. તે પાકી જાય ત્યારે બહાર કાઢી. યાસણી એતારી કરી રાખી હોય. તેમાં ડબોવી દેવી. બીજો ધાણ મેલી. યાસણીમાંથી બહાર કાઢી લેવી. જેટલી કરવી હોય તેટલી આ પ્રમાણે કરવી. તેવી રીતે કરડા પાડતાં ન આવડે તો જલેખીના જેવી પણ થાય છે.

મેદાનો મોનથાર કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ . ગરત શેર ૧ . ખાંડ શેર ૨૫ . કેશર ૦) =

દુધ શેર ૦૧ . સુગંધી એલચી તોલો ૦૧ .

મેદા શેર ૧ માં ગરત શેર ૦૧ તથા દુધ શેર ૦૧ તેનો ધ્રાવો દેવો તેની અંદર મોટી કણી રહે નહીં પછી ઘી ઉનું કરવું ઘી ઉનું થાય ત્યારે તેમાં નાખી સેકવો બદામી રંગ થાય ત્યારે ઉતારી લેવો પછે યાસણી ત્રણ તારથી જરા ચડતી કરવી પછે તેને નીચે ઉતારી તેમાં મીઠીનો રવો તોલા ૨ નાખવો. કંદ જામવા દેવો કંદ જામ્યા પછે ઉપર નો સેકલો મેદા હોય તે યાસણીમાં નાખવો પછે તે હલાવવો ઘરવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવીને ઢારી દેવો.

ધારીની શામગરી ધારી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ દુધ શેર ૨ . ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૧૫

મેદો શેર ૧ ને દુધ શેર ૨ તે એનો દુધમાં ગોર કરવો ને તેને પીતલના ટોપમાં ખદકવિંવું ને તવીથેથી હલાવવું નીચે એસવા દેવું નહીં. પછી રોટલીના લુગા જેવું કઠણ થાય ત્યારે સુઝા ઉપરથી ઉતારી લેવું પછી તેના લુગા કરવાં. ઠરયા પછે વણવું તે ચોરીઠા વગર વણવું. મઠડી જેવડાં નાના વણવાં પછી કડાઇમાં ઘી મુકી ઘી ઠારથી જરા તેજ રાખવું પછી તે તરવાં મુકતાંની વીખાવતો આંચ જરા તેજ કરવો પરીપકવ થાય ત્યારે અહાર કાઢવાં પછે ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી હોંચ તેને જરા ઘુટવી પછે તે ઠરાં પછી ગલેશી લેવી તેનું નામ ધારી કહેવાય છે.

ધારીના બીજી રીત.

માવો શેર ૫ ખોપરાનું ખમણુ શેર ૦૫ ઘી શેર ૨૫ પીસ્તા તો ૫ મેદો શેર ૧ સુગંધી એલચી તો ૦૫ મીશ્રી શેર ૧૫

પેલા ખોપરાના ખમણુને જરા સેકવું પછે માવો છુટો રાખી હોય તે ખોપરાના ખમણુ સાથે મેલાંવો પછે પીસ્તાના મંગીયાં કરી રાખ્યા હોય તે પણ મેલવવાં પછી સુગંધી મેલાંવવી. પછી જેવડી કરવી હોય તેટલા ભાગ કરી લાડુ બાંધવા. પછી મેદો લઘુ મેદામાં મોંણુ ગરનનુ શેર ૦૫ દઈ પાણીથી મેદો બાંધવો પછી જેટલા લાડુ બાંધા હોય તેટલા મદાના લુગા પાડવા પછે તેને પુરીની જેમ વણવું. પછે તેને નવા પુરીની જેમ ભરવું તે લાડુ માથે પુરી ચડાવવી. પછે તેનો બાટી ના જેવો ઘાટ કરવો. પછે તેને તરવું ઘીમાં પાકી જાય એટલે અહાર કાઢી લેવી. પછે બીજું ઠરેલું ઘી હોય તેને જરા ગરમ કરવું ઘી ઠરવા મંડે એટલે ધારીને ઘીમાં ગલેશી લેવી, જેવી રીતે ઠારમાંથી ખાંડ ચડાવીએ છીએ તેવી રીતે ધારીમાં ઘી ચડાવી દેવું. પીસ્તાનાં અરીયાં ઉપર દાખવાં.

મેવાટી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧૫ ઘી શેર ૧૫ અદામ શેર ૦૫ ખીશમીશ શેર ૦૫ ખાંડ શેર ૧ મીશ્રીનો રૂવો શેર ૦૫ પીસ્તા શેર ૦૫ ચારોલી શેર ૦૫ સુગંધી એલચી તોલો ૧

અદામ નથા પીસ્તાના મગીઆ એટલે જીણા જીણા મૂંગ જેવડા ડટકા કરવા ચારોલી આખી રાખવી. ખીશમીશ આખી રાખવી પછે

તેમાં મીશ્રીનો રવો મેલાવે પછે તેમાં લાડુ બાંધાય એટલું ધી નાખવું પછે તેનાં લાડુ નાના સફરચ જેવડા બાંધવા. પછે મેદામાં મોણગરનું શેર ૧ મેદામાં ૦) = ભાર નાખવું પછે મેદા પાણીથી કઠણ પુરી જેવો બાંધવો પછે જેટલા લાડુ વારવા હોય તેણી બમણાં લુવા પાડવા પછે એ પુરીથી લાડુ ઢાંકાઈ જાય તેવડી પુરી વણવી. પછી એક પુરી હાથમાં લઈ તેની વચમાં લાડુ મુકી બીજી પુરી ઉપરથી ઢાંકી બે પુરીના ભાગ મીલાવી વચોવચથી ચપટીથી કીનાર કાઢી તે કીનારને ગુથવી પછે ધી મુકી ધી ઠોર જેવું થાય બારે તરબી. ધીમાં ડુબે એટલી મેલવી પછે તવીયાથી ઉપર હેઠળ કરવી પાકી જાય ત્યારે બજાર કાઢવી પછે ચાસણી ત્રણતારી કરવી. તે ચાસણીને છુંટવી પછી તેને પછ દેવી ઠોરની માફક પાછ દેવી.

ખુવાટીની સામગરી.

ખુવો શેર ૧૦ ધી શેર ૦૥૥ સુગંધી તોલો ૧.

મેદો શેર ૮૥૥ મીશ્રી શેર ૦૥૥

ખુવા બાટી કરવાની રીત. ખુવાને જરા ધી નાખી સોતરવો પછે તેમાં મીશ્રીનો રવો તથા સુગંધી મેલવવા પછે તેના લાડુ બાંધવા જેવડી કરવી હોય તેવડા લાડુ બાંધવા પછે મેદામાં મોણ ગરતનું મેદા શેર ૧ માં ૦) = ભાર નાખવું પછે પાણી નાખીને બાંધવો. પછી લાડુથી બમણા લુવા પાડવા. બાકીની કીથી ઉપર મ્રમાણે.

ચંદ્ર કળાની સામગરી.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૨૥૦ ચોખાનો લોટ શેર ૦૥૥
ગુલાબના ફુલ ૪

ચંદ્રકલા કરવાની રીત. મેદો શેર ૧ માં મોણ તોલા ૨ ગરત નાખવું પછે પાણીથી કઠણ બાંધવો પછી તેમાં ખાંડ કરીને પાણી છાંટી મુકવું એક કલાક રહ્યા બાદ પછી તેને ટુપવો ટુપતા જવું પાણી નાખતાં જવું ને કેવો નરમ કરવો કે હાથમાં લઈએ તો આફડો લાંબો થાય તેવો નરમ રાખવો પછી ૦ = ચોરીદો લઈ તેમાં સુપેત કઠણ ધી નાખી એક ચારીમાં ખુબ મથવો એટલે તે સાટો કહેવાય. પછી હાથની ગરમીથી નરમ થઈ ગયો હોય તેથી જરા અરધી કલાક રહેવા દેવો. પછી બાંધેલા લોટનું બે લુવા કરી એક જાગ એક ચોખા ચારી ઉધી કરી ચોરીદો જરબરાવી એક ભાગને ગાળ કરીને ચોરીદામાં બોરી ને ચારી ઉપર મુકવો પછી તેને વેલણથી વણવો. પછી તે બાજરાનાં

રોટલાથી જરૂર પાતરો થાય એવડો મોટો કરવો પછી તે સાથે એની માથે અરધો ચોપડવો પછી વચ્ચે આંગલીએથી 'છેદ' કરવું તે છેદને ચારે બાજુથી લપેટી વીટો કરી દેવો પછે એ હાથેથી જેને ઉપાડી વધારવો પછી તે અંગૂઠા જેવો નડો રહે ત્યારે તેને વચ્ચેમાંથી તોડી એક આંગલી ઉપર ઉપરોઉપરી આંટા ફેરવેડી માટી કરવી હોય તે વડા અનુભાવથી આંટા ફરવાં પછી ઉપલો છેડો આંગરી કાઢી લઇને તે છેદમાં ખોદી નેવો પછી તવી ચુલા ઉપર મુકી થી નાખવું થી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તે લુવો લઈ ચોરીઠામાં ઘોરી વણવો. બાજરાના રોટલાથી પાતરો થાય ત્યારે તવીમાં તરવો જેટલી તવીમાં માય તેટલી તરવી. પછી તેને ફેરવી સારી ખુલી જાય ત્યારે કાઢી લેવી લાલ થાવાં દેવી નહી. કાઢીને ટોકરીમાં ફેલી મુકવી. થી નીતરવા ઝારી નીચે રાખવી. એવી રીતે બધી તરોઈ રહે. એટલે બીજો લુવો હોય તેને પણ એવીજ રીતે કરવું. પછી ચાસણી ત્રણતારી કરી નીચે ઉતારી લેવી પછી એક શારમાં ચંદ્રકલા મુકવી ઉપરાઉપર બધી મુકી દેવી. પછી કડછીથી તે ચાસણી તેની ઉપર રેડવી તે ચાર એક બાજુથી ઉંચો રાખવો જેથી ચાસણી નીતરી આવે. પછી બધી ચાસણી પવાય રહે ત્યારે તેની માથે ગુલાબની પાંખડી એક નાખ ઉપર ચાર પાંચ નાખી દેવી. પછી ચારમા નીતરતો આવો તે રસ તેની માથે રેડી દેવો. ક્યાં પાંચ કોરી રહેલા દેવી નહી. પછી પોતાને રાખવી હોય તેમાં ભરી દેવી.

કેશરી ચંદ્રકલાની શામગરી.

મેદા શેર ૧ થી શેર ૩ કેશર તો ૦ ૦ ચોરીઠા શેર ૦ ૧ ગુલાબ ફુલ ૪ ખાંડ શેર ૨ ૧

કેશરી ચંદ્રકલા કરવાની રીત. મેદા શેર ૧ માં મોણ તોલા ૨ ગર તનું દેવું પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો પછી બધું કેશર વાટવું પછી તે મેદામાં કેશર ૦ ૧ ભાર મેલાવવું દુપતાં જવું બાકી તમામ કીયા ઉપર પ્રમાણે બાકી ૦) — ભાર કેશર રેડવું તે ચાસણી નીચે ઉતારી તેમાં નાખવું પછી તે પાછા દેવી. કેશર વાટવાની રીત કેશર લઇને અરધો તોલો પાણી અથવા દુધ લઇને એક વાટકામાં ગરમ કરવું પછી એક ખરલ લઈ કેશર ગરમ કીધેલું ખરલમાં નાખવું પછી તેને છુંટવું ખુબ જાણુ વટાઇ જાય ત્યારે બચેલુ કણી અથવા દુધ હોય તે તેમાં નાખી દેવું.

ઉપરેટાની શામગરી.

મેદા શેર ૧. ગરત શેર ૧. ખાંડુ ખુર શેર ૧ ચોરીઠા શેર બા
બરાસ વાલ ૧

ઉપરેટા કરવાની રીત મોણ તથા શાટો તથા તરવુ. એ સરવ
તમામ ચંદ્રકલાની રીત પ્રમાણે આસણી ગોળીખંધ કરવી મછી તેને
નીચે ઉતારી જરા છુટવી. પછી તે ઉભરાવા થકે એટલે હલાવી નાખવું.
ઉભરો બેસી જાય ત્યારે હલાવવુ નહીં એવી રીતે બેચીત્રાણુ બર ઉભરો
ચડશે. પછી એક લાકડાંના હાથાથી તેને ઘુટી નાખવું એટલે તે છુટ
પડી જશે પછી તેને લોટ ચારવાની ચારણીથી ચારી નાખવું ચારેલા
ખુરામાં બરાસની મુગધી મેલાવી ભુરકાવી દેવું. એટલે તે ઉપરેટા.

કેશરી ઉપરેટા શામગરી.

મેદા શેર ૧) ગરત શેર ૧. ખાંડુ ખુર શેર ૧) ચોરીઠા શેર બા
કેશર ૦) બાર બરાસ વાલ ૧)

ઉપરેટા કરવાની રીત. એ શરવે રીત કેશરી ચંદ્રકલાની રીતે રીત.
તેની ઉપર ખુર ભુરકાવુ, મુગધીને મેલાવીએ તે કેશરી ઉપરેટા
કહેવાય.

ગુજરાતી ખાંબ શામગરી.

મેદા શેર ૧). ચોરીઠા શેર બા = ગરત શેર ૧. ખાંડુ શેર ૧
ખાંબ કરવાની રીત. મેદા શેર ૧ માં મોણ ગરતનું તોલા ૨)
નાખવું. પછી તેને કઠણ બાંધી પાણી નાખી ટુપ્પું, ટુપતાં જવું ને
પાણી નાખતા જવું. બાકી રીત ચંદ્રકલાની જેમ. શાટો ચંદ્રકલાથી
અરધો કરવો. આસણી ઠોર જેવી કરી તેને ઠોરથી જરા છુટવામાં પાતળી
રાખવી. પછી જેમ ઠોર પાચ છે તેમ પાચ દેવાં.

કેશરી ખાંબની શામગરી.

મેદા શેર ૧ ચોરીઠા બાકી શેર ૧. ખાંડુ શેર ૧)
કેશર ૦) =

કેશરી ખાંબ કરવાની રીત. ઉપરના ગુજરાતી ખાંબની રીતે રીતે
મેદામાં કેશર મેલાવી દેવું.

પાંદડીઆ શાઠા.

મેદા શેર ૧ ઘીછ શેર ૧ ખાંડુ શેર ૧ા.

પાંદડીઆ શાઠા. મેદા શેર ૧) માં મોણ ગરતનું શેર ૦) નાખવું
પછી તેને કઠણ બાંધવો, પછી તેના ચાર ભાગ કરવા. એક ભાગ લઈ

તેને આટીથી જરા પાતળો, ઠોરથી જડો કરીને તવીમાં ઘીમુકી ઘીઈ ઠોરથી જરા મંદુ થાય ત્યારે જે આટી જેવો ભાગ છે તેને તરવાં મુકવો. તેની ઉપર પાંદડાં જેવો જડો પુડો શેઠાચ્છા જાતે ત્યારે તે બહાર કાઢી લેવો. પછી ૦) જીભ બાર ઘીઈ નતળેલા મેદામાં મેલાવી દેવું. પછી પેલા ત્રણ ભાગ તેની સાથે મેલાવી દેવા. પછી તેને પૂરીના ચુનથી જરા નરમ કરવો, ચંદ્રકલાના મેદા મૂકવો. પછી જેવડા કરવા હોય તેટલાં લુવું પાડવા. લુખા પાડીને મુકવો લઈ તેની માથે ઘીઈ ચોપડીને એક લુવો લઈ હાથના આંગળાથી પ્રકટોંકરી ઠોરથી જરા જડો રાખવો. પછી હાથના આંગળાથી ખાંડા કરવા પછી તવીમાંથી ઘીઈ ઠોર જેવું થાય, એટલે તવીમાં માથાં સિટલા તરવા મુકવા અધપાકા થાય ત્યારે શુએથી ફેરવવાં, પછી બીતર ગરમો ન રહે ત્યારે બહાર કાઢવા. લાલ પાડવા દેવા નહીં. બહાર કાઢી દોકરામાં મુકવો. દોકરાનીચે ઘીઈ નીતરવા ચારી રાખવી. પછી ચાણણી મુકી લછાદાર થઈ ત્યારે નીચે ઉતારી તવીમાંથી સેને છુટવી પછી ઠોર જેવી જડી થાય એટલે એક થાળમાં ઘીઈ ચોપડી શાકાને ખાંડામાં દબોવી ચારમાં મુકવાં. ખાંડા દરે એટલે તેને ૦ નીચે ખાંડની પડથી રહે એમ ઉપાડી લેવાં.

ધેવરની કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ઘીઈ શેર ૧૫ ખાંડ શેર ૨૫. ગુલાબના પુલ નંગ ૫
 • ધેવર કરવાની વીધી. મેદા શેર ૧ માં મોણુ ગસ્તનું શેર ૦) જીભ બાર નાખવું પછી તેને મેલાવવું. પછી તેમાં પાણી નાખી કઠણુ બાંધવો. પછી તેમાં પાણી નાખતાં જવું તે દુપતાં જવું. દુપી દુપીને કઠી જેવો ધાર થાઈ તેવો કરવો. પછી બહી ઉપર ઘીઈ મુકી ઘીઈ ખુબ તેજ થાય ત્યારે તેમાં જાલ કાઠો તરા વીનાનો તે કડાઈની વચોવચ મુકવો. ત્રાંખાનો જેવડાં કરવા હોય તેવા પ્રમાણનો પછી તે ધોરમાંથી એક લોટી ભરી તે ધેવર કરવા કાઠો મુકો, તે કાઠાથી દોઢ વેંત ઉંચો હાથ રાખી તે લોટીથી જીણી ધાર કરવી. ધેવરીઆની બાહાર જિભરાઈ જાતે તો જરા રહી જવું, ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી ધાર કરવી. એવી રીતે ધાર કરતાં કરતાં ધેવરીઆના બીતર જે આંગણું જડુ બધાઈ ત્યાં સુધી ધાર કરે જવી. એટલું અનુમાન થઈ જાતે ત્યારે ધાર બંધ કરવી. પછી દોરમાં કાણા કરવાનો સુઓ જડો હોય તો તે સુઆથી જેઠાણે ધાર કરતા હતા તેમાં ખોશી જેવો. પછી ધેવર પાકી જાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં. પછી એક છાબડીમાં મુકી દેવું. પછી પાછો કાઠો મુકવો.

ને બાળું ઘેવરે પાડવો. એવી રીતે જ્યાં સુધી ઘોળ ચાલે ત્યાં સુધી કરવાં. પછી ચાશણી મુકી ચાશણી ત્રણતારી કરવી પછી તેને પાંચ એક ચારમાં મુકીઆ હોય તે બાળુંઓ ઉંચો સખી તેની માથે એક કડછીએથી ચાશણી રેડવી. તે પીવાઈ જાય એટલે તેને માથે ગુલાબની પાખડી માખવી. પછી એક બાળુથી ઉંચો ચાર કરો હોય તે ચાશણીની તરી હોય તે તેની માથે ચડાવા કરવી. કીચ્ચમ પણ કોર રહેવા દેવું નહીં. ચાશણીની તરતી બંધ થાય ત્યારે પછી તે ઉઠાવી લેવાં.

બાબરની સામગરી.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ બાંડનું બુર ૧૧ સુગંધી બરાસ
બાબર કરવાની રીત. ઉપરની રીતે રીત. ઘોર કરવો ઘેવર પાડવાં બહાર કાઢવા. પાકી જાય ત્યારે પછી ઠરે એટલે જે બુર હોય તેમાં સુગંધી બરાસની મેલાવી તેની માથે જેટલા નંગ હોય તે બધાએ ઉપર બધું બુર ભભરાવી દેવું, પછી જાબડીમાં બે ત્રણ ઉપરા ઉપરી રાખવા ભાંગી જાય નહીં.

બીજા તરેહના ઘેબર.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ બાંડ શેર ૨૧ ગુલાબના ફુલ નંગ ૪
ઘેવર કરવાની બીજી રીત. મેદામાં મોણુ જરા પણ માખવું નહીં ઘોર કરવો, તે ઘોર જ્યારે જાડી જાશ જેતો-આછો થાય ત્યારે ભરી ઉપર એક બાંડુ લોખંડનો કાંઠો તેની વચ્ચેમાં કાણું હોય તે પતર ભરી ઉપર મુકી ઘેવર પાડવાનું ઘેવરીયું જે ત્રાંબાનું હોય તે પત્રાના કાણામાં ઘાલી દેવું પછી તેમાં ઘીંધ નાખવું. ઘીંધ તેજ થાય એટલે તે ઘોરમાંથી લોટો ભરી તે ઘેવરીઆથી દોઢ વેત લાય જાયો રાખી તે લોટામાંથી ઘેવરીઆની વચોવચ ધાર કરવી. જીભરાઈ જાય તો બંધ કરી દેવી. ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી કરવી, બે આંગણનું જાડું બાંધે ત્યાં સુધી ધાર કરા કરવી. પછી ધાર બંધ કરવી પછી તે સુયે લઈ ધાર કરી હોય તે ટેકાણે તે શુઓ ખોશવો. અનુમાનથી પાકી જાય એટલે તે ઘેવરની વચોવચ શુઓ ઘાલી ઉડાવી લેવું. જાબડીમાં મુકવું. જાબડી નીચે ઘીંધ નીતરવા ચારી રાખવી. બાકી ચાશણી કીઆ તથા પાવની કીઆ તે ઉપરના ઘેબરના પ્રમાણે.

બાબર બીજા તરેહના.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧૧ બાંડનું બુર શેર ૧૧ બરાસ વાલુ ૧
બીજા તરેહના બાબર કરવાની રીત. ઉપરના બીજા તરેહના

ધેવરની રીતે રીત કરવી. ફક્ત ચાશણીને બદલે આખરમાં બુરું સુગંધી
નેલાનીને લબરાવુ જેટલા આખર કરા. હોથ તેટલાંને માટે તેવીજ રીતે
કેશરી આખર અથવા ધેવર કરવાં હોય તે તે ધોરમાં કેશર મેલાવી
દેવુ, કેશર, વાટીને મેળાવવું.

ગુઝાની શામગરી.

રવો ૭૦૦ શેર ૧ મેદો શેર ૧૦૦૦ ગરત શેર ૧૦૦ આંડ શેર ૧ મરીતોલા ૨
ગુઝા કરવાની રીત. બહી ઉપર ઘીઘ કડાઈમાં મેલવું. રવો શેકાય
એટલું ઘીઘ ઉતું થાય ત્યારે રવો ધઉનો ઝીણો તેમાં નાખવો, પછી
તેને તવીધાથી હલાવવો. ચરધો શેકાય એટલે તેમાં મરી તોલા ૨ નાખવા
બદામી રંગના થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. ને પછી મેદામાં શેર ૦ =
ઘીઘનું મોણુ દેવું; ને પછી તેને પાણીથી કઠણુ બાંધવો, ટુંપીને જરા
નરમ કરવો. પુરીથી જરા કઠણુ રાખવો પછી તેના લુવા પાડવા. પછી શેકેલો
રવો ફરીગયો હોય તે ઉપર લખેલી આંડ તે બુરું સમજવું તે તેમાં મેલાવવું.
પછી તે લુવા કરી રાખ્યા હોય તેની પુરી વણવી. એક પુરી વણી તે
પુરી પુરી જેવી જાડી રાખવી. પછી હાથમાં લઈ શેકેલો રવો બુરું મેલાવું
હોય તે પુરીની વચોવચ લાંબો ભરવો તેને બે આબુએ અબી રાખવી ને
વચમાં જાડો રાખવો પછી બે હાથે કમીને તે પુરીના બે મડ ભેગી કરવાં;
પછી અપડીએ કરીને બે પડને દાબી દેવાં. બે પડની વચમાં તે ભુંકા
જરગીઓ હોય તા તે બે પડ ભેગાં ચોટ નહી તે સાફ કરીને એક એક ચાર
તોલા મેદાનો પાણી નાખીને ઘોર કરવો. તે ઘોર રાખ જેવો જાડો રાખવો
પછી તે પુરીનાં પડ ચોટતાં ન હોય ત્યાં તે ચોપડવો એટલે તે ચોટે પછી
તેને ગુથવો, ગુથતાં ધાટી જાય તે કેકાણે તે કરેલો ઘોર ચોપડવો, પછી
એક કડાઈમાં ઘીઘ મુકી ઠાર જેવું ઘીઘ થાય તારે તેમાં તરવાં મુકવાં.
ઘીઘમાં હુમે એટલા થાય ત્યારે તરવા મુકવાં. અધપાકા થાય ત્યારે તેને ફેર-
વાં. પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં તે ધુધરાના નામથી ઓળખાય છે.

માવાના ગુઝાની શામગરી.

માવો શેર ૧ મેદો શેર ૧૦૦૦ ઘીઘ શેર ૧ મીશરીનો રવો શેર ૧
આંડ શેર ૧ સુગંધી એલચીની તો. ૧૦.

માવાના ગુઝા કરવાની રીત. માવાને ઘીઘ જરા નાખીને શાંતળવો
પછી તેને નીચે ઉતારી મીશરીનો રવો મેળાવવો તથા સુગંધી મેળાવવી પછી
મેદામાં મોણુ ૦ = ભાર દેવું ઘીઘનું પછી પાણી નાખીને મેદો બાંધવો
પછી જરા ટુંપવા, આકરી રીત ઉપરની રીતે રીત. વધારામાં તળી લીધાપછી
આંડની ચાશણી ઠાર જેવી કરી નીચે ઉતારી ઘુટવી તે પછી તે ગુઝાને પાવાં.

મેવાનાં ગુઝા.

મેદો શેર ૧૦૦૦ ધીછ શેર ૦૦૦૦ મીસરીનો રવો શેર ૦૦૦૦ ચારોલી શેર ૦૦
અદામ શેર ૦૦૦૦ પીશતાં શેર ૦૦૦૦ કીશમીશ શેર ૦૦૦૦ સુગંધી તો. ૦૦૦૦

મેવાના ગુઝા કરવાની રીત. અદામ પીશતાં નામળીઆ કરવાં. ચારોલી આખી ચુંખવી. કીશમીશ પૃણ ભેગી લઈ મીસરીનો રવો મેલાવવો પછી તે કશણુએ એટલું ધી નાખવું. મેદામાં મેણું દેવાની રીત. તે પુટ્ટી વણવાની રીત તથા ભરવાની રીત તથા તરવાની રીત તથા પાવનાની રીત માવાના ગુઝાની રીતે રીત.

ખોપરાના ખમણના ગુઝા.

મેદો શેર ૧૦૦૦ નારીઝેર નંગ ૫ સુગંધી એલચી તો. ૧૦૦૦ ખાંડ શે. ૧
ધીછ શેર ૧૦૦૦ કેશર ૦) = મીસરીનો રવો શેર ૧૦૦૦.

ખોપરાના ખમણના ગુઝા કરવાની રીત. નારીઝેરના એ ભાગ ખુરા-
બર કરવા પછી તેને નારીઝેર ખમણવાની ખમણીએથી ખમણવું. પછી ખમણને જરા ધીધમાં શાંતણવું. શાંતણીને ગરમ થાય એટલે કેશર તેમાં મેલાવવું પછી તેને ચુલાઉપરથી નીચે ઉતારી લેવું. મીસરીનો રવો તથા સુગંધી મેલાવી ખાકીની રીત માવાના ગુઝાની રીતે રીત.

પાંદડીઆ મેદાની શાટાની વીગત.

મેદો શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૦૦

મેદો શેર ૧ લઈ તેમાં મોણું નવટાંક નાખી તેમાં પાણી લાગે તેટલું લઈ કઠણ ઠોર જેવો આંધીને તેના ભાગ ત્રણ કરવા પછી એક ભાગ લઈ તેના બાટી જેવા લુવા કરીને હથેલી જેવાં બડાં રાખવા પછી એક કડાઈ અથવા તવીમાં ધી મુકી ઠોર જેવું ઘી થાય ત્યારે તેમાં તે બાટી જેવા લુવા કર્યા હોય તે તરવા મુકવાને તેની ઉપર જરા પાપડી આંધે એટલે બહાર કાઢી એક થાળમાં લઈ મશળી નાખવો તેમાં પોણા પાસેર ઘી મેળવીને તેના શાટા જેમ હથેળીથી થાળમાં મથવું પછી જે આગળ એ ભાગ રહ્યા હોય તેને રોટલા જેવું કરીને તે મથેલો શાટો તે રોટલામાં મીલાવીને દુપવું તે સારો મળી જાય ત્યારે પછી તેના લુવા પાડવા ઠોર જેવડા તે લુવા હાથે દબાવીને ઠોર જેવી પંગતી વચમાં ત્રણ આગલાં દબાવી તવીમાં ધી મુકી ચંદ્રકલા જેવું મદું રાખી તળવી અધપકા થાય ત્યારે ફેરવી નાખવા પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી એક ટોકરામાં ઉભા મુકવા ટોકરા નીચે ઘી નીતરવા સારું વાસણુ રાખવું પછી ઉપલી રીત પ્રમાણે જેટલાના કરવા

હોય તેટલાના ઉપલી રીતે થાશે ને થોડા કરવા હોય તે શેર દોઢ શેર માં થાશે ને આઠ કરવાના હોય તે શેરેશેર ધીમાં થાશે દોઢ શેર ખાંડનો રસ લઈ ચાસણી કરીને ચાસણી ઠોર જેવી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને ઘુંટીને પાવા.

બુદીના લાડુની વીગત.

વેશણુ શેર ૧

ધી શેર ૧

ખાંડ શેર ૩

કેશર તોલો ૧

એલચી તોલો ૦૧ કાશ્મીર તોલો ૪

વેશણુ શેર ૧ માં ધી તોલો અઢીનું મોણુ નાખીને તેને પાણીમાં ઘોલ કરવો તે તે ઘોલ દહીંના મઠાની પ્રમાણે જોડો રાખવો ને ખાંડ શેર ત્રણની ચાસણી અને અઢી તારથી તેજ રાખવી તે ચાસણી નીચે ઉતારી એક કડાઈમાં ઘી મુકી ઘી થાય એટલે વટાણા જેવડાં છેદવારે। અરો લઈ કડાઈ ઉપર ધરી તેમાં એક વાટકાથી તે આરામાં ઘોલ નાખવો પછી બુંદી પડવાદેવી ધીના અનુમાન પ્રમાણે પડે તેટલો ગોળ નાખવો પછી આરો લઈ લેવો પછી તે આરો ધોરનાં વાસણુ ઉપર રાખવો પછી બુંદીને ઉપર હેઠળ કરવી પછી ધીમાં પાકે એટલે એક દાણો દાખી જેવો ડૂટ દધને ડૂટે એટલે બીજે આરેથી બહાર કાઢી તે ખાંડની ચાસણી કરી હોય તેમાં નાખતાં જવું. ચાસણી નીચે ઉતારીએ ત્યારે કેશર નાખવું ને પછી ખીશ્મીશ નાખી તે પછી ઠરે ત્યારે જેવડાં જેમ્મ એ તેવડાં લાડુ બાંધવા.

બુદીની બીજી રીત.

વેશણુ શેર ૧

ધી શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૩

સુગંધી એલચી તોલો ૦૧ ખીશ્મીશ તોલો ૪

વેશણુ શેર એક લઈને તેનો ઘોલ કરવો ને તેમાં મોણુ ન નાખવું બાકી રીત ઘોલ કરવાની તથા બીજી ચાસણી કરવાની રીત ઉપર ને લખ્યું છે તે પ્રમાણે વીગતથી કરવું તરવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં જરા નરમ રાખીને ચાસણીમાં નાખતાં જવું ને ઠરે ત્યારે લાડુ રીતસર થાતો હોય તે પ્રમાણે બાંધીને લાડુ વારી વાસણુમાં ભરવા.

બુદી કરવાની ત્રીજી રીત.

વેશણુ શેર ૧

ધી શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૩

સુગંધી તોલો ૦૧

વેશણુ શેર ૧ ને ઘોલ કઠણ રાખવો ને તે ચાસણી ઉપર લખ્યું છે બુદીની રીતે તેથી આકરી રાખવીને મીમાં પાડીએ તે વખતે આશમાં

હાથ ફેરવીને પાડવી ને ખુંદી ઉપર તરી આવે એટલે હલાવીને કાઢીને
આસણીમાં નાખીને ઉપરની રીત પ્રમાણે લાડુ વારી વાસણમાં ભરવા.

અમરશની છુંદીની રીત.

વેશણુ શેર ૧

ધી શેર ૧

ખાંડ શેર ૩૩

આંખાનાં રસ શેર ૧૧

કેશરુ વાલ ૧

કસ્તુરી ૧ હોયતો

બવત્રી તોલો ૦૧

કેશર તોલો

વેશણુને પાસેર મોંણુ છંદને તે ઉપર દોઢ શેર અમરશ લખ્યા છે તેમાંથી પાસેર રાખીને ઘોલ કરવો ને પછી ખુંદીનો ઘોલ ગળડો રહ્યો હોયતો તે પાસેર ઢૂસ નાખી દેવો ને તેની આસણી બહુ કડણુ ત્રણતારી ઉતારવી ને પછી ખુંદીની રીતે પાડીને જરાવાર રાખીને તરસ કાઢીને આસણીમાં નાખીને બદામ પીસ્તાનાં ઝીણાં ઝીણાં મીઠીઆં કરી તેમાં નાખવા પછી સુગંધી તથા કસ્તુરી નાખવી લાડુ વારવા જેવું વાસ ત્યારે લાડુ વારવા એજ રીત.

છુટી છુંદીની રીત..

વેશણુ શેર ૧

ધી શેર ૧

ખાંડ શેર ૧૧

વેશણુ શેર ૧ લઈને તેમાં મોંણુ તોલા અઢી નાખવું ને તેનો ઘોલ દહીંનાં મઠા જેવો કરવો ને તેને તરવાની રીત દાણો ફટફટે ત્યારે કાઠી ટોકરામાં ભરતાં બધું ને પછી આસણી આકંડરી કરીને બધી ખુંદીને ભોગી નાખીને તવેથેથી હલાવીને પછી ખાંડ પીહે એટલે ટોકરી ઉભરી દેવી એજ.

માતીચુરના લાડુ વેશણુના.

વેશણુ શેર ૧

ધી શેર ૧

ખાંડ શેર ૨૧

એલચી તોલો ૦૧

બદામ તોલા ૨૧

પીસ્તા તોલા ૨૧

કેશર તોલો =

મીશ્રીનો રવો શેર ૦

વેશણુ શેર ૧ લઈ તેનો દહીંના મઠાની ઘોડે ઘોલ કરવો ને તે ખાંડ શેર ૨૧ ઉપર લખી છે તેની આસણી કરવી અઢી તારી ને આસણી ઉતારતી વખત કેશર નાખી દેવું પછી પાસેર મીશ્રીનો રવો આસણી ઉપર ભુરકાવી દેવો પછી એક કડાઈમાં ઘી મુકી મઠી ઉપર રાખવી ઘી સારી રીતે ગરમ થાય એટલે તે ઘીમાંથી મોંણુ તોલા ૨૧ નાખવું તે મોંણુ ઘોલમાં ભીલાવી દેવું પછી ઘી તેજ થાય એટલે મગ જેવડો ઝીણાં છંદનો આરો સેત્ર કરે છે તેવો લઈ તે કડાઈ ઉપર રાખી ધીથી ત્રણથી ચાર આંગળ ઉંચો રાખવો પછી તેમાં વાટકેથી ઘોલ

નાખવા ઝારા ઉપર આફરડી ખુંદી પડે તેવો મોતીના દાણા જેવાં ઝીણી
ખુંદી પડે ને ધીના અનુમાન પ્રમાણે પાડવી પછી ફટફટે તેવી કાઢીને
ચાસણીમાં નાખતા જવું જેટલી કરવી હોય તે પ્રમાણેજ કરવી. હરે
એટલે બદામ પીસ્તાનાં ચીરીઆકરી રાખ્યા હોય તે અંદર નાખી પછી
લાડુ વાગ્યા.

વેશણુની ઝીણી શેવના લાડુ.

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૫

બચકળ તોલા ૨૫

વેશણુ શેર એક તેમાં મોણુ ૩ રા. લાર રાખવું તે વેશણુને
આંધવું પછી તે ઝારો ઝીણો સેવવો લેવો ને ધી ગરમ કરી તે સેવ
તેમાં પાંડવી ને લાન પડવા નુ દેવીને થાય એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી
લેવાને ઉપર લખેલી ખાંડ શેર અઢીની ચાસણી કરવી ચાસણી ઠોર
જેની થાય એટલે તે સેવ તેમાં નાખવી ને હરે એટલે લાડુ આંધવા.

વેશણુના લાડુ લાખણશાઈ લાડુની વીગત.

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨

એલચી તોલો ૦૫ અદામ તોલા ૨ પીસ્તા તોલા ૨

વેશણુ શેર ૧ માં મોણુ તોલા પંચ પછી તેનો તોલ કરવો ને
ખુંદીનો ઝારો લખને ખુંદી પાડવી ને પછી ટોકરીમાં કાઢતા જવું ને તે
અધી પડી રહે એટલે એક તપેલું લખને તેમાં ફટકીને ચાસણી
શેર ખાંડની ચાસણુ કરીને લાડુ આંધવા જેવું થાય ત્યારે ધી શેર પા
નાવું નાખવું ને પછી તેમાં અદામ પીસ્તા નાંખવા તથા સુગંધી નાખી
પછી તેના લાડુ આંધવા.

નારંગીની ખુંદીના લાડુની વીગત.

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૧ નારંગી પંચ ૭

એલચી તોલો ૦૫ દેશર તોલો ૦૫ ખાંડ શેર ૩

અદામ તોલા ૨ ખાશમીશ તોલા ૪ કસ્તુરી ન મળે તો

બવંત્રી તોલો ૦૫ કસ્તુરી હોયતો વાલ ૧

વેશણુ શેર એકનો ઘોલ કરવો ઘોલ મઠાની બરોબર કરવો સાત
નારંગીનું જીરું કાઢીને ધીમાં માવો કરવો ને તેમાંથી અરધો માવો ઘો-
લમાં નાખવો ને તેની ખુંદી પાડવી ખુંદીની ઝારો વટાણા બરોબર તે
ફેરવીને તરત કાઢવી ત્રણ સેરની ચાસણી કરી તેમાં ખુંદી નાખવી તરત
ફેરવીને કાઢવી ચાસણી ઠોરનાથી તેજ કરવી ને પડી રહે ત્યારે સુગંધી

નાખી લાડુ આંધવા કેશર તોલો ૦ા આસણીમાં નાખવી એજ.

વેશણુને મોહનથારની વીધી સહીત.

વેશણુ શેર ૧ કેશર તોલો ૦ા દુધ શુર ૦ા ધી શેર ૧

અદામ તોલા ૨ સુગંધી તોલો ૦ા ખાંડ શેર ૨ા પીસતાં તોલા ૨

વીધી. • વેશણુ શેર ૧ લંછ ને તેમાં દુધ શેર ૫ તથા ધી શેર ૦ા નાખીને તેના ઘાખો દેવો ને વેશણુ એજ મેલાવી તેના ધાખામાં દાણો રહે તેવીજ રીતે કરો ને • • • તેજ ધાખાં નાખીને બહી ઉપર હલાવવો ને અદામી રંગ થાય તેવી રીતે થાય કે જાડાથી ઉતારવો ને ખાંડશેર ૨ા આસણી કરી પેહેલાં તૈયાર રાખવી તે પછી તે આસણીમાં નાખવો ને આસણી ઉતરે કે તરત કશર નાખીને હરે તેમ થાય એટલે થારમાં ધી ચોપડીને તે મોહનથારને આસણીમાં નાખી દૂરી દેવો ને પછી અદામ પીસતાં ના ચીરીયાં કરીઉપર દાખી દેવો. હરે એટલે ચકતં પાડવાં.

મોહનથાર દહીંનાની વીગત.

વેશણુ શેર ૧ કેશર તોલો ૦ા ધી શેર ૧ા અદામ તોલા ૨ સુગંધી તોલો ૦ા જ્યારલ દહી શેર ૨ા પીસતાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૩ા.

વેશણુ શેર ૧ ને ધી ગેરમ કરીને ધી શેર ૦ા નો ઘાખો દેવો ને દહીં શેર એ આંધી રાખવું ને દહીં શેર એ પેહેલાં શેકવું તે નરમાંસ ઉપર રાખવું, ઉતારવું ને પછી વેશણુ શેકવું ને વેશણુ અદામી રંગ થાય કે તરત દહીં શેકેલુ નાખવું ને હલાવીને ઉતારી લેવું મલા પછી ને ખાંડ શેર ૩ા ની આસણી તેજ કરીને નીચે ઉતારીને હરે ને કંદ પડે ને રવો મીશ્રીને માથે ભુરકાવવો ને આસણીમાં કેશર નાખવું કંદ પડા પછી સેકેલો મગદ તેમાં મેલાવી દેવો તો કદાચીત ખાંડ ને મગદ મલો ન હોત તો તેમાંજ ઘાડીવાર રાખવો. ખાંડ જુદી ન પડે તેવો કઠણ થાય પછી ઠારતા વખત સુગંધી બીતર નાખીને તરત એક ખુમચામાં ઠારવો. પછી તે અદામ તથા પીસતાનાં ચીરીયાં કરી રાખ્યાં હોય તેની ઉપર દાખી દેવાં હરે એટલે કાપી કરવા નાનાં અથવા મોટા પોતાને જોઈએ એવડા તેનું દહી એ આંગળી જાડું રાખવું.

અમરશનો મોહનથારની વીગત.

વેશણુ શેર ૨. આંખા નંગ ૧૦ પીસતાં તોલા ૨ ધી શેર

કસ્તુરી વાલ ૧૥ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧ અદામ તો. ૨
વીધી. વેશણુ શેર ૧ લઈને ધી. શેર ૦૧ ધ્રાપ્પામાં નાખવું ને
રસ અરધો નાખવો. ધ્રાપ્પાની શેકવાની રીત ઉપર પ્રમાણે. અધસેકા
થાય ત્યારે બાકીનો રસ માખી દેવો. શેકાય ત્યારે ઉતારી લેવો ચાશણી
ખાંડ શેર ૩૦ લઈ તેની ચાશણી કરવી ઠારથી તેજ થાય ત્યારે માંદે
કેશર નાખીને એક ખદકે લેવરાવવો ને નીચે ઉતારી અરધો રવો
ભુરકાતવે. કદ પડે ત્યારે ચાશણીમાં નાખવી. શેકેલો
મગદ જમાવવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવવી એક ખુમચામાં ધી
ચોપડી ઠારી દેવો, એ આગલ દલ રાખવું.

૬. આંખાના મોહનથારની બીજી રીત.

વેશણુ શેર ૧ આંખા નંગ ૨૦ પીસ્તાં તોલા ૨ ધી. શેર ૧
તે રસ તોલા ૦૮ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ કસ્તુરી વાલ ૨ ને મળે તો
ખજૂરી તોલા ૦૧૧ ખાંડ શેર ૪ અદામ તોલા ૨.
વીધી. વેશણુ શેર ૧ ને ધ્રાપ્પા લઈને સેકવું તથા આંખાને રસ
આંખા નંગ ૨૦ નો કાઢી તેનો માવો કરવો. માવો શીરા જેવો થાય
એટલે શેકેલું વેશણુ તેની અંદર નાખી દેવું. નાખીને એકને મીક્ષ
કરવાં ને પછી નીચે ઉતારવો ને તે પછી ચાશણી ખાંડ શેર ૪ ની
કરી તે ચાશણી ગોળીવરતી લેવી. કેશર નાખી નીચે ઉતારવું મીશ્રીનો
રવો, અરધો તેમાં ભુરકાવવો. કદ પડે તેમાં નાખી શેકેલો મગદ તેમાં
નાખવો. બાકી જમાવવાની તથા સુગંધી નાખવાની તથા અદામ
પીસ્તાંના ઢુક ભુરકાવવાના તથા ઢુક કરવાની સર્વ રીત ઉપર લખી છે
તે પ્રમાણે આંખાની મોનથાર જાણવી.

નારંગીના મોહનથાળની વીગત.

વેશણુ સેર ૧ ખાંડ સેર ૩૦ કસ્તુરી વાલ ૧ નારંગી નંગ ૨૦
પીસ્તાં શેર ૦) — કસ્તુરી ન. મળે તો ખજૂરી તોલા ૦૧૧ ધી સેર ૧
અદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો સેર
વીધી. નારંગી વીશ છોલીને તેનું જીર કાઢવું તે પછી વેશણુ
સેર ૧ સેકવું ધ્રાપ્પો લઈ પ્રછી જીર કાઢું હોય તેનો માવો કરવો તે
પછી તે સેકેલા વેશણુમાં મેલાવી દેવું. તે પછી ખાંડ સેર સાડાયણુની
ચાશણી કરવી. બાકીની રીત મોહનથાળની રીત પ્રમાણે. સુગંધી તથા
અદામ તથા પીસ્તાં તથા ચાશણી તથા કપ્પા કરવા સરવે ચીજ તે
પ્રમાણે ઉપર લખ્યું તે પ્રમાણે કરવું.

નારંગીના બીજ રીતે મોહનથાળની વીગત.

વેશણુ સેર ૧ નારંગી નંગ ૭ કસ્તૂરી વાલ ૧ ધી સેર ૧
પીસ્તાં તોલા ૨ કસ્તૂરી ન મળે તો જવંત્રી તોલો ૦૧૧૧ પ્રાંડ સેર ૩
બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો સેર કશર તોલો ૦૧.૧૦

વીધી. નારંગી નંગ ૭નું જીર કાઢવું તે પછી વેશણુ સેર ૧માં
તેમ ધ્રાવો દેવો. અરધા ધી તથા નારંગીના ધ્રાવો દહને સેકવું, અધ-
સેકું થાય ત્યારે બીજું વધેલું જીર નારંગીનું નાખી દેવું. સેકાઈ ગયા
પછી નીચે ઉતારી લેવું તે પછી ખાંડ સેર ૩માં ચાસણી કરી તે મંગદ-
માં ચાસણી મેલવવી. કાંઈ પડે ત્યારે ઠારી દેવો. કશર નાખી તથા
બીજી રીત ઉપરની રીતે રીત રાખવી.

ખડખુઆનો મોહનથાળની વીગત.

વેશણુ શેર ૧ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ ખડખુઆ
શેર ૧૫ પીસ્તાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦૧.
કશર તોલો ૦૧

વીધી. ખડખુઆ શેર ૧૧૧ પીકલું લેવું તેનો ગરબ કાઢવો. ગરબ
કાઢીને તેનો ખુવો કરવો. ધી નાખીને ખુવો શીઝા જાઓ. ચાચ ત્યારે
ઉતારી લેવો. પછી વેશણુને દુધનો ધ્રાવો દહને શેકવું. શેકાઈ રહે
એટલે ખુવો માખવો. ખડખુઆનો પછી તેની ચાસણી ગોળીવરતી રાખવી
તે પછી કશર નાખી ચાસણીને ઉતારવી. બીજું જમાવવાની રીત તથા
દુક કરવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સર્વ વીધી સહીત કરવું.

એમન છાલેલાંના મોહનથાળની રીત.

એમન શેર ૫ મોટાં સુરતી ધી શેર ૧૧૧ કશર તોલા ૦૧૧ મીશ્રીનો
રવો શેર ૦૧ વેશણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૪ બદામ તોલા ૨
દુધ શેર ૫ અરાશ વાલ ૨ પીસ્તાં તોલા ૨,

વીધી. એમન શેર ૫ ને ઉપરથી છાલી નાખવાં, મોટા ટાપમાં
ધી મુકી ચુલા ઉપર ગાવવું. તે ત્યારે બહાઈ જાય એટલે ચાસણીથી
ખાંધી નાખવું. તે નીના બીજા રેશા ઠારી નાખવા તે કપડામાં
આણીને પાણી કાઢીને તે પછી દુધ શેર બેશર તેમાં નાખી તે પછી
માવો કરવો. માવો મધ, રહે એટલે ઉતારી લેવો. ઉતારીને
પછી તેનું વેશણુ શેર ૧ ને શેકીને તેમાં માવો નાખીને તથા ચાસણી

ગાલખે ભંને ચાશણી ઉતારા વખત કેશર નાખવું ને ઠારવાની તથા તથા ઢુક કરવાની તથા બીજી રીત ઉપરના મોહનથાળની રીતે રીત કરવી. અને પીતરના વાસણમાં કરવું તથા લીધો પણ મીતલનો લેવો અને તમામ બેંગણની વસ્તુ પીતલના વાસણથી કરવી.

બીજી તરેથી વેગણના મોહનથાળની રીત.

બેંગણ શેર ૫ આંચમાં નાંખીને બડત કરવું ને તેને પીતલની ચાચ-ણીએ ગવણી નાંખવાં. બેંગણ શેર ૫ થી સેર ૧૦૦ કેશર તોલા ૦૦ વેશણુ સેર ૧ દુધ સેર ૨ બરાસ તોલા ૦૦ પીસતા તોલા ૨ બદામ તોલા ૨. ખાંડ શેર ૪

બેંગણ શેર ૨ આંચમાં નાંખીને બડત કરવું તે બડત પીતરના વાસણમાં ભરવું ને પછી થી નાંખીને સેકવું. ચારે કઠણ શીરા જેવું થઈ જાય ત્યારે દુધ સેર ૧૦૦ નો માવો કરવો. બીજું વેશણુ સેર ૧ ને દુધ સેર ૦૦૦ દ્રાખો દધને સેકવું. સેકાઈ રહે એટલે બેંગણનો ખુવો તેમાં નાંખી ચુલાપર મુકીને હલાવવો. એક રસ થાય એટલે દુધ સેર ૧૦૦૦ માવો અંદર નાખી દેવો. હલાવીને ઉતારી લેવું તે પછી ખાંડ સેર ૪ ની ચાશણી કરવી. ગાળીવરતી કેશર નાંખીને ઉતારીને વેશણુ બડતનો માવો તેમાં નાંખી કંદ પડે ને જમાવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાંખવી જમાવી દેવું તથા ચકતાં કરવાનું તથા જે ઉપર લીધી મોહનથાળની લખી છે તે પ્રમાણે કરવી. ઉપર બદામ પીસતાં દખાવવા,

લીલા ચણાનો મોહનથાળની વીગત.

લીલા ચણા સેર ૩ એલાઈચી તોલા ૦૦ થી સેર ૧ ખાંડ સેર ૩ લીધી. લીલા ચણાને ફાલીને તેમાંથી દાળ કાઢવો ને દાલ સેર ૨ રહે એટલે વાટવી ને પછી થી મુકીને સેકવી, સેકાઈ રહે એટલે કરડી ન થાય નેતરમાશ કામલ રહે તેમ કરવું ને ચાસણી સેર ૩ ની કરીને પછી તે દાળ નાંખીને તેને ઠારવાની રીત તથા ઢુક વીગરેની રીત મોહનથાળની રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

લીલી મકાઈનો મોહનથાળની વીગત.

લીલી મકાઈના દાણાં સેર ૨ જવત્રી તોલા ૦૦ થી સેર ૧૦૦ દુધ સેર ૧ ખાંડ સેર ૩ કેશર તોલા ૦૦.

લીલી મકાઈ સેર ૨ વાટવી ને પછી થી સેકવી સેકાઈ

રહેવા આવે કે તરત ૧ સેર દુધ મેઢાં નાખી દુધ પી જાય કે તરત ઉતારી મેઢાં ને પછી તરત ચાશણી કરીને મોહનથાળની રીતે ચાશણી કરી તે ઉપર પ્રમાણે ઠારી નાખવો.

અમૃત શીરોમણી મગની દાલની કરવાની રીત.

મગની દાલ છીલકાવાળી લેવી સેર ૧ નવટાંક દુધ સેર ૧૫૦ ધો સેર ૧ કેશર તોલો ૦૧ મીશ્રીતો રવો સેર ૦૫ ખાંડ સેર ૩ એલાયચી તોલો ૦૧

વીધી. મગની દાલ સેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે બીજવવી ને બીજે દીવસે ઘોઘલે તેને વાટવી, ઢીમાં સેકવી સેકાઈ રહેવો આવે કે દુધ અરુધું નાખવું ને તે દુધ પાંછું શોસી જાય કે પછી દુધ નાખવું તે દુધ ખુશો શોસી જાય એટલે ઉતારવી તે પછી ખાંડ સેર ૩ ની ચાશણી કરવી ચાશણી જોળવરતી રાખવી ને ઉતારાપછી કેશર નાખવું ને મગની દાળને કુમાસમાં ઉતારવી.

મગની દાળનો ઉકેર.

મગની દાળ ૧ સેરને નવટાંક ધી સેર ૧ ખાંડ સેર ૧૫૦ તુ યુર એલાયચી તોલો ૦૧ દુધ સેર ૦૧

મગની દાળ સેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે બીજવવી અમૃત શીરોમણીની રીતે સેકવી ને દુધ સેર ૦૧ નાખીને સેકાય રહે એટલે નીચે ઉતારી લાંડુ બાંધવા યુર નાખીને તેને ઉકર કહો છે.

અડદની દાળનો મોનથાર તેને હુલાસ કહો છે.

અડદની દાળ સેર ૧ નવટાંક ધી સેર ૧ ખાંડ સેર ૩ કસ્તુરી વાલ ૧ કસ્તુરી ન મળે તો જવંત્રી તોલો ૦૧ દુધ દોઢ પાસેર ૧ અદામ તોલો ૨ કેશર તોલો ૦૧

અડદની દાળ આગલે દીવસે બીજવીને પછી તેને વાટવી ઝીણી આપો દાણો ન રહે તેવી બારીક વાટવી વાટીને ઘી કઝાઈ પીત્તલની લેવી તેમાં સેકતે ને ઘી નાખીને સેકાઈ રહે એટલે દુધ નાખી દેવું સરસ થાય કે ઉતારીને ખાંડ સેર ૩ ની ચાશણી કરી તેમાં નાખીને ઠારી દેવો જો, બદામ-જુરફાવીને ઉપરની રીતે મોનથારની છે તે પ્રમાણે સર્વે રીતસર કરવી.

અડદનો ચુન જાડનો મોનથાર.

અડદનો ચુન શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
જયફળ તોલો ૦૧ માવો શેર ૧ બદામ તથા પીસ્તા બેઉ મલી તો ૪
દુધ શેર ૦૧ કેશર તોલો ૦૧

અડદનો ચુન શેર ૧ નો તેને બ્રાખો દેવો પાસેર દુધને સેકવો
પ્રુમ બદામી રંગનો બીતર સેકા પછી ખુવો મીલાવીને જરા હલાવી
મળી જય એટલે તરત ઉતારવો ઉતારીને ચાસણી શેર ૩ ખાંડની પછી
તે ચાસણી મેહનથાર જેવી રાખવી બાકી વીગત ઠારવાની તથા દુક
કરવાની ઉપર મોનથારની વીગત લખી છે તે પ્રમાણે.

મગના ચુનનો મોનથાર.

મગના ચુન શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કેશર તોલો =
જયફળ તોલો ૦૧ દુધ શેર ૦૧ બદામ તથા પીસ્તા તોલો ૪
તગનો ચુન શેર ૧ ને દુધ શેર ૦૧ નો બ્રાખો દેવો બ્રાખો દધને તેને
બદામી રંગે સેકવો જોશે તે હલાવી મળી જય એટલે પછી ઉતારવો
તે પછી ચાસણી શેર ૩ ની કરવી તે ચાસણી પાસે મોનથાર જેવી
રાખવી બાકી વીગત ઠારવાની તથા દુક કરવાની રીત ઉપર મોનથાર
કરવાની રીત લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

મેદાનો મોનથારની વીગત.

મેદા શેર ૧ ધી શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૩
એલચી તોલો ૦૧ કેશર તોલો ૦૧ બદામ તોલો ૨ પીસ્તા તો ૨
મેદા શેર ૧ માં ધી શેર ૦૧ માંથી દેવું અને ધી નાખી સેકવો. પછી
દુધ શેર ૨ તે ચુલાઉપર ચડાવી માવો કરવો અને મેદા અરધો
સેકવો થાય ત્યારે માવો નાખી દેવો. અને સેકાઈ જય એટલે
ઉતારી લેવો પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરીને તેમાં કેશર
નાખીને ઉતારી અંદર સેકલો મેદા તથા માવો નાખી દેવો અને
ઠારા જેવો થાય કે તરત ઠારી દેવો બાકી રીત બધી ઉપર
મેહનથારથી સમજવી.

ચંદ્ર ઉદય ચાખાના મોનથારની વીગત.

ચાખા શેર ૧ દુધ શેર ૧ ધી શેર
સુગંધી મીઠી શેર ૦૧ ખાંડ શેર
અરાસ વાઈ ૧ રાખનો વેરગ માં ૧

• ચોખ્ખા શેર ૧ ને એક બે પાણીથી ઘોવા દુધ શેર ૧ માં બી-
જવવા બીજાય રહે ત્યારે એ કલાકે કાઢવાને વાટવા વાટીને પછી
તે ઘીમાં સેકવા ને પછી માંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ચાસણ મેં
આર જેવી રાખવી અને શેકતી વખત ચોખ્ખા પંદારેલું દુધ બચ્ચું હોય
તે અંદર નાખી દેવું ને પછી ચાસણીમાં મીઠીના રવેશ શેર ૦૧ રાખીને
કંદ પહેને ઠારવા જેવો થાય કે તરત ઠારી દેવો ને બાકી રીત મોહનચાર
ઉપર લખો છે તે પ્રમાણે કરવું ઠારી રૂપાના વર્ગો પાડવાને દુધ બાકી
બચે તે સેકતી વખતે નાખી દેવું વાટવા પછી ઘીમાં મેલાવી દેવું ને
પછી બહીપર મુકવું ને દુધ શેર ૦૧ પાંકું.

મોનચાર થોડા ઘીમાં કરવો તેની વીગત.

વેશણુ શેર ૧ દુધ શેર ૦૧ માંડ શેર ૦૧

ન્યુપકળ તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦૧

વેશણુ શેર ૧ ને દુધનો પ્રાણો દેવો મગદની રીતે માંડીથી નહીં
દુધ નાંખવું સેકવો શેકાઈ રહે તે પછી માહી ઘી અરધો પાશેર
નાખી શેકાઈ ત્યારે ઉતારવો ઉતારીને પછી ચાસણી લેવી મોનચારની
રીત પ્રમાણે ઘી અર્ધ પાસેર નાખીને ઠારી દેવો તેના દુધ રીતસર
પ્રમાણે.

• તવાપુરીની વીગત છે ચણાનો દાળની તે બાફીને કરવી:

ચણાની દાળ શેર ૧ દુધ શેર ૩ માંડ શેર ૩

મેદા શેર ૦૧ ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ૦૧

એલચી તોલો ૦૧

ચણાની દાળ શેર ૧ ને દુધ શેર ૩ માં પીતલનાં વાસણુને ચુલા
ઉપર મુકીને મંદી આંચે બાફવું ને તજવીજ રાખવી કે નીચે ચોટ નહીં
ને બાફાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી પછી તેને વાટવું તેમાં પાસેર ઘી
મુકી સોતરવું કે તેમાં પાણી ન રહે તેમ કરવું પછી તેને ઉતારીને ચા-
સણી ગોળીબંધ લેવીને, પછી ઉતારતી વખતે કેશર નાખી નીચે
ઉતારી રહેવા દેવું ને ઊંચે એટલે લાડુ વારવા કરવા એટલા અનુમાન પ્રમાણે
તે પછી મેદા શેર ૦૧ માં મોણુ ઘી શેર ૦૧ નું દુધ પાણીથી બાંધવો
અને જેટલા લાડુ કર્યા હોય તેટલા લુવા માડવા અને
તેની પુરી વણી અંદર લાડુ બાંધી તે વેલણથી

વેલવું તે એવી રીતે શેઠી રાખવી કે સર્વ દેખાય. કામળની માફક
ત્રીચથી તે તવાપુરી દેખાય તેમ કરવું ને પછી ઊપર તે તવાપુરી
મુકાને લીધાં અર્ચકાવવી. એ વ્યારે વખતે એક વાસણમાં ભરતા જવું,
જુદી જુદી રીતે.

[૨] ચણાની દાળને પાણીમાં ભીંજવી તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેશર તોલો ૦૧ દુધ શેર ૦૧ મેદા શેર ૦૧
ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧૧૧ જયફળ તોલો ૦૧.

વીધી. ચણાની દાળ શેર ૧ ને પાણીમાંથી કાઢીને વાટવી તે પછી વાટીને
લીસેર ૧ મુકાને શેકવી પરીપકવ શેકવી અને કામલે રાખવી શેકાઈ રહે કે
તરત દુધ શેર ૦૧ તથા એક વખતે સેર ૦૧ તેમ એ વખતે કરી નાખવું
ને ઉતારી લેવું ને ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી કરીને તેમાં નાખવી. બાકી
ભરવાની રીત તથા તળવાની રીત ઉપર તવાપુરી લખી છે તે પ્રમાણે
કરવું.

(૩) ત્રીજી તવાપુરીની રીત. ચણાની દાળની દુધમાં ભીંજવાને.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેશર તોલો ૦૧ મેદા શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૩
ઘી શેર ૧૧૧ દુધ શેર ૧૧૧ જયફળ તોલો ૦૧.

ચણાની દાળને દુધમાં ભીંજવવી તે પછી વાટવી પછી ઘી શેર ૧
મુકાને શેકવી, પરીપકવ શેકવી. શેકાઈ રહે કે તરત દુધ શેર ૦૧ શેકાઈ
રહે ત્યારે નાખવું. શેકાય ત્યારે ઉતારી લેવી ને ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી
મોનચારની રીત પ્રમાણે કરવું. વળી તળવાની તથા ભરવાની રીત ઉપર
પ્રમાણે તવાપુરી લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

[૪] ચણાના લોટની તવાપુરીની વિગત.

ચણાનો લોટ શેર ૧ કોથાયચીર તોલો ૦૧ મેદા શેર ૦૧
ઘી શેર ૧૧૧ ખાંડ શેર ૩.

વીધી. ચણાનો લોટ શેર ૧ માથો દેવો દુધ તથા ઘી તેમાં
નાખવું. મગદની રીત પ્રમાણે તે પછી શેકાને ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી
કરવી, મોનચારની રીત પ્રમાણે ભરવાનું તથા તળવાનું ઉપર તવાપુરીની
વિગત લખી છે તે પ્રમાણે કરવું ને એક વાસણમાં છુટી છુટી
મુકતા જવું.

આંખાના રસની તવાપુરી.

વેશણુ શેર ૧૦૦ મેદો શેર ૦૮ કુધ શેર ૦૮ ધી શેર ૧૦૦
કેશર તોલો ૦૮ ખાંડ શેર ૪ કરતુરી વાલ ૨, આંખાનો રસ શેર ૨

વીધી: આંખાનો રસ શેર ૨ લખને તેમાં ધી મુકીને પીતલના વાસણમાં લકડાના તવાથેથી હલાવવો. કઠણ રીરા જેલે કરવો વળી નરમાશ રાખવો, પછી તેને ઉતારવો. તેપછી વેશણુ શેર ૦૦૦૦ને પ્રાપ્તિ દેવો. પછી ધી શેર ૦૦ નાંખીને શેકવો શેકાઈ રહ્યાપછી આશણી કરવી. આશણી ગોળીબંધ કરવી ને કેશર તથા કરતુરી મેલાવીને નીચે ઉતારવી. તે પછી ઠારવાતી રીત ઉપર લખી છે. તમાપુરીની વીગત પ્રમાણે.

નારંગીની તવાપુરીની વિગત.

વેશણુ શેર ૧ નારંગી નંગ ૦૦૧૦ કુધ શેર ૦૮ ધી શેર ૧૦૦
ખાંડ શેર ૩ મેદો શેર ૦૮ કેશર તોલો ૦૮

વીધી. વેશણુ શેર ૧ ને નારંગીના છરાને પ્રાપ્તિ દેવો ને તે વેશણુ શેકવું. અથવા શેકુ થાય ત્યારે પ્રાપ્તિ દેતાં વર્ષેલું ૭૩ તેમાં નાંખી દેવું. શેકાઈ રહ્યાપછી થોડો નરમ કામળ જેવો રાખી પછી ઉતારીને એક આશણમાં ભરી તે આશણી શેર ૩ની કરીને ગોળીવરતી થાય એટલે ચોથા ભાગનું ૭૩ નાંખી દેવું. ખદકો લઈને ઉતારી લેવું, તેની ભેગું કેશર પણ નાંખી દેવું નીચે ઉતારી દેવું. ઠરે એટલે શેકેલો મગદ તેમાં નાંખીને ઉતારવું ને પછી તે ઠારપછી ઢાકુ બાંધવા, જરવા, તળવાની વિગત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

ખડખુચાની તવાપુરીની વિગત.

ખડખુચા શેર ૨ ધી શેર ૧૦૦ વેશણુ શેર ૧

ખાંડ શેર ૩ મેદો શેર ૦૮ કેશર તોલો ૦૮ બરાસ

વીધી. ખડખુચા પાકું હોય તો ગરબ કાઢેલો ને પછી પ્રાપ્તિ દેવો વેશણુમાં તેપછી તેમાં મેલાવીને ખાંડ લેવું અને આસણી કરવી આસણી થયા પછી કેશર તોલો ૧ નાંખી આસણી ઉતારવી ગોળી બરાબર મેદો બાંધવાની તથા વેલવાની તથા બીજી રીત ઉપર પ્રમાણે સમજવી.

ખટ્ટાની તવાપુરી.

ખટ્ટા શેર ૨ ધી શેર ૧૦૦ મેદો શેર ૦૦૦

ખાંડ શેર ૨ કેશર તોલો ૦૮ મુચ ધી મેલાવી તોલો ૦૮

વીધી. ખટ્ટા શેર ૨ ને એક વાસણમાં પાણી નાંખીને ધીભક્ષ ઉતારી તેને ભરી નાખવો તે પછી ઢાકુ ખરે મુકીને શેકવું થોડું

થોડું છુટ પડવાતે આવે ત્યારે ઉતારી લેવું ને આસણી ગોળાખંધ લાધને કેશર નાખીને ઉતારવી તે પછી તવાપુરીની ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ભરવા તથા તરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે

કંદનિ તવાપુરીની વીગત

સકરકંદ શેર ૩ ઘી શેર ૧૧ મેદો શેર ૦૧ જમીન
તોલો માં ખાંડ શેર ૩

વીધી સકરકંદ શેર ૩ ને ગરમ સખમાં નાખીને પછી તેને રાખ ગરમમાંજ પરીપકવ કરવાં ને રાત આખી તેમાં રાખવાં ગરમ રાખ ન મલે તો છાણા સળગાવીને ખળી જાય તેમાં ભારી દેવા તે રાખ ઉપર આંચ રાખવો સવારે થતા જો પાકી ગયાં હોય તો તે ઉપરથી છાલને જુદી ~~ખાંડ~~ કદાચીત ત પરીપકવ થયા હોય તો પાછો આંચ કરીને ભારવાને પરીપકવ થાએ એટલે તેની છાલ ઉતારી નાખવી પછી તે ગરમ લાધને છુદો કરી નાખવો ને પછી ઘીમાં ભુજવો તે નીચે ઉતારવો પછી ખાંડ શેર ૩ ની આસણી કરવી ને ઠારથી તેજ રાખવી નીચે ઉતારી કંદ પડે ત્યારે તે સેકલા કંદને ઘીમાં જાયજળ મેલાવી ઠરે ત્યારે લાકુ બાંધવો. બાંધવાની તથા મેલાવવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે.

સકરીઆની તવાપુરીની વીગત.

શકરીઆ શેર ૧૧ વેશણુ શેર ૦૧૧ ઘી શેર ૧૧
ખાંડ શેર ૬૧ કેશર તોલો ૦૧ એલચી તોલો ૦૧
મેદો શેર ૦૧ દુધ શેર ૦૧

સકરીઆ શેર ૧૧ ને ટાપમાં પાણી ચુલે મુકીને તેની માથે આસણી મુકી ધીને ચારણીની સાથે સકરીઆ નાખવાં ને જારણી સાથે ઢાંચકી લાકવી ને બદાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારવી તે પછી જારણીએ સાળ નાખવું ને દોઢ પાસેર ધી નાખીને શેકવું પાણીનો અંશ ન રહે પછી વેશણુ શેર ૦૧૧ લાધને દુધ તથા ધીનો ધ્રાણો દેવો તેને થોડું શેકવું શેકાઇ રહેવા આવે ત્યારે સકરીઆં સેકી રાખ્યા છે તે માવો એમાં નાખી દેવો એકરસ થઇ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ આસણી શેર ૦૧ ની મુકી તે આસણી ગોળાખંધ થાય એટલે કેશર નાખીને નીચે જારણી લેવું પછી ઠરે ત્યારે શેકલો મગ તપાવી કેરિ મેલાવી દેરો લાકુ વારવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી તેમાં મીઠાવી એલચી તોલો ૦૧ મેલાવી મેલાવીને લાકુ બાંધીને ઉપરની તવાપુરીની રીતે ભરવાનું તથા તરવાનું રીત ઉપર પ્રમાણે.

શીઠી કચોરીની રીત.

ઢાળ શેર ૧ ઓલકવાલી મગની • ધી શેર ૧૥ ખાંડ શેર ૩
 દુધ શેર ૦૥ એલચી તોલો ૦૥ કેશર તો ૦ ૦ મેદા શેર ૦૥
 વીધી મગની ઢાળ શેર ૧ લખને આગલે દીવસે બીજાવી બીજા-
 વ્યા પછી તે ફાલને ધોઈને ઓલકાં ઉતારી નાખવાં ઉતરી નય બીરે
 પછી વાટવી સારી રીતે વટાય એટલે પછી શેર ૧ થી નાખીને મદી
 મદી આંચે શેકવી અને ઘી થોડું પડે તો પ્લીન્ગુ નાખવું
 અથ શેકી અથ લારે દુધ શેર ૦ નાખવું થોડીવાર રહીને
 એ દુધ સોસી નય એટલે વળી દુધ શેર ૨ નાખવું
 એ દુધ સોસી નય ને ઘી છોડે ત્યારે નીચે ઉતરી લેવું પછી ખાંડ
 શેર ૩ ની આશણી કરી તે આશણી ઠરથીઆં કરી કરીને કેશર નાખી
 નીચે ઉતારવી કંદ પડે લારે મગદ શેકલો નાખવો ઠરે ને લાડુ વારવા
 જેવું અથ ત્યારે સુગંધી મેલાવી લાડુ બાંધવા પછી મેદામાં મુકી વધુ
 મોણ નાખી બાંધવા પછી જોટલા લાડુ વારવા હોય એટલા લુંવા પાડવા
 પછી પુરી વણીને લાડુ વચમાં મુકી પુરીથી લપેટી દેવો પછે તેને બે
 હથેલીથી દબાવી બાટી જેવો જોડો રાખવો પછી તે કચોરીને ઝારા
 માથે મુકી પુરીથી જરા મંદા લીમાં તે ઝારા હુઆવી દેવો કચોરી કુખી
 નય તેટલું ઘી રાખવું ને તેને તરી લેવી.

શીખોરીની રીત.

મેદા શેર ૧

ધી શેર ૧

ખાંડ શેર ૩

બરાશ વાલ ૨

વીધી મેદા શેર એકને મોણ ગુળ જેવું દેવું લોટ પુરી જેવે
 તે પછી સુગંધી બરાશ ખાંડમાં નાખવો અને થોડું ઘી નાખી પીંડો
 વરે તેવું કરવું ને તે ખાંડ લોટની મુકી વેળા જારવી પછે તેને ઘી
 તરારે એવું કરી તરવી.

કપુરનારીની રીત.

મેદા શેર ૧

ચોરીઠા શેર ૧

ધી શેર ૧૥

બીચી શેર ૩

બરાશ વાલ ૨

લવંગ તોલો ૧

વીધી મેદા શેર બાંધવો મેદા ઘોએલો બાંધીને લાક બે રહેવો
 દેવો કુપીને ચંદ્રકલા જેવો કરવો પછે ચોખાના લોટને ધી મથક
 થોડો કરવો તે પછી ચંદ્રકલા જેવી વણીને સાથે બાંધવીને લુંવા માડવા
 તે લુંવાને વેલીને તેમાં ઘી બરાશની સુગંધી મેલાવીને તે બરીને તથા

આમલ ઓરસ ઓરસ કરીને લવંઝ એક એકમાં આઠ આઠ લગાવ-
જાને તેને ઘીમાં તરવીને ઉપરથી ખીલી નીચે તેવું રાખવું એ રીતે
કરવું.

ગુંબારી કરવાની વીગત છે.

ગાલ શેર ૧૥ મેદો શેર ૦૫
લવીંગ તોલો ૧ ધી શેર ૧૥ નવત્રી તોલો ૧
લીધી પાસેર ધી નાખીને વેશણુ શેકવું તે પછી ગાળ મીઠાવી
મળી નીચે એટલે ઉપરની કપુરનારીની રીતે ભરીને તરી લેવી.

ખડચડાની વીગત.

મેદો શેર ૧૫ ખી શેર ૧ આંડ શેર ૨૦
લવીંગ તોલો ૧ ઝુકની
લીધી મેદો શેર ૧૫ તે ધીનો હાથ દહને દુપવો દુપીને પુરી નેવો
આટો રાખવો તે શેર એક માલુવા નેવા કરવા હોય તેવડા કરવા પછી
પુરી વેલવી ને તે પછી તે પુરી ધીમાં તરવી ને ભરત બહાર કાઢવી ને એક
થપી મારતાં જવું ને પછી ભરોવીને ભરીને ટોકરામાં ભરતાં જવું
એજ રીત.

વીરોજ મડાની રીત.

પીશતાં શેર ૧ આંડ શેર ૩૦ ધી શેર ૧૫
મેદો શેર ૧ એલચી તોલો ૧ કેસર તોલો ૫
લીધી પીશતાંને પાણીમાં ભીજવવાં. પછી ઘોઘને વાટી નાખવા
પછી પાસેર ધી નાખીને શેકવાં શેકાઈ ગયા પછી ઉતારવાં આકરાં ન
કરવા તેમાં ઉપર લખેલી આંડમાંથી શેર ૨૦ ની ચાસણી મોંનથારના
નેવી કરવી કરીને તે પછે નીચે ઉતારીને શેકલાં પીશતાં નાખવાં ને
સુગંધી એલચી તોલો ૧ નાખવી તે પછી મેદો શેર ૧ માં ગુંળના નેટલું
મોણુ નાખીને બાંધવો ને બાંધાઈ રહે એટલે પુરી વણીને તરવી. તેમાં
પીશતાં ભરવાં ને પછી ધીમાં ખડમડા નેવા કરવાં ને પછી આંડ શેર
૧ રહી છે તેની ચાસણી કરીને એ ઝખકા દેવા પાવને ટાપલામાં કેસર
નાખી ઠારની પેટા પુટાને ભરતાં જવું.

ખુરમાં કરવાની વીધી.

ખારેક શેર ૧ મેદો શેર ૧ દુધ શેર ૩ ધી શેર ૧ આંડ શેર ૩૦
નવત્રી તોલો ૧.

વીધી: ખારક શેર ૧ કુટવી ને ખારીક કરવી ને પછી દુધ શેર ૩ને ચુલે મુકીને પીસલના વાસણમાં ફાટી કરવી. ખારક નાંખીને ફાટી માવા જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવી તેમાંથી ઉપર લખેલાં ખાંડમાંથી ખાંડ શેર ૨૧ ની ચશણી ગોળીબંધ કરવી ને બીચે ઉતારી પેલો માવો નાંખવો ને કંદાં થાય ત્યારે સુગંધ મેલાંવી મધી તેના લાડુ બાંધવા, તે પછી મેદો શેર ૧ ગુળનાં મોણુ જેટલું મોણુ દધને બાંધવો ને ગુળ જેવો કઠણુ રાખવો તેની પુરી વણીને ખારકનો માવો ભરવો ને તેને શીંગોડાઘાટ જેવો કરીને ભરવો ને ઉપર કરદા બાંધવા એટલે જુથવો તે પછી ઘી મુકીને ઠારમાં જેવું રાખીને તળવું ને તેને ખાંડ શેર ખાંડ લખેલી રહી છે તેની ચાશણી ઠાર જેવી કરીને તેને પાષ દેવા.

મુખખીલાસની વીધી.

મેદો શેર ૧ બદામ શેર ૧ ઘી શેર ૧૧૧ કશર તોલો ૦૧
ખાંડ શેર ૩ એલાધચી તોલો ૦૧૧ લવીંગ તોલો ૧. ચોરીઠો શે. ૫૨.

વીધી. બદામ શેર ૧ ને ખાદવી ને છીલકાં ઉતારી નાંખવા, તે પછે વાટવી ખારીક, ખારખાદ બ્રીમાં ભુંજવી. ધીમાં તે મગદ જેવી શેકવી ને પછી ઉતારી નાંખવી. તે પછી ખાંડ શેર ત્રણની ચાશણી મોન-થાર જેવી કરવી ને કંદાં પડે એટલે કશર નાંખીને મેલાંવી લેવો. સુગંધી મેલાંવીને ફરી નીચ એટલે લાડુ વાળવા કુમાસ રહે એવા નંગ વાળવા. તે પછી મેદો શેર ૧ ચંદ્રકળા જેવો બાંધવો, બાંધીને ચોખાના લોટને મથીને સાટો દધને રાટલો વણવો તે વણીને તેની પુરી કરીને પાંન જેવો ઘાટ કરીને વાળીને લવીંગ ખોસવાં ને પછી ધીમાં ઝારો મુકીને તળા લેવી એ મુખખીલાસ શામભરી.

માંડા કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ એલાધચી તોલો ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧.

મેદો શેર ૧ ને પોરણુ પોણા જેટલું મોણુ નાંખીને બાંધવો. તે નર-માશમાં રાટી જેવો નરમ રાખવો ને તેને લુવા પાડીને પુરી જેવડી વણીને ખાંડ શેર ૧ માં થોડું ઘી નાંખીને લાડુ બાંધાય તેવું ને તેમાં ઝીણી લાડુડી વારીને તેમાં ભરીને વણવી ને તવા ઉપર ઘી નાંખીને શેકા લેવી. એ રીતે ખાંડમાં નારંગી નંગ ઝનો મેલાંવી નાંખીને પણુ થાય છે.

ધ્રુસાં બનાવવાની રીત.

ચોખાં શેર ૦૧૧૧ ખાંડ શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ખસખસ શેર ૦૧

ઘી શેર ૧.

વીધી. ચોખા શેર પોણાને ત્રણ કલાક પાણીમાં ધોઈવડા પછી તેને પાણીમાંથી કાઢી ઝીણા વાટવા. ઝીણી કણી રહે નહીં પછી તેમાં ખાંડ શેર ૧ તથા ચોરીઠો શેર ૧ મેલાવવા ને પછી તેના લુવા કરતાં પછી તે ઘી કંઠામાં મુકવું પછી એ આરા તેવાર રાખવા. આરામાં ચોરીઠાથી વેલવું ને એક પાણી ખસખસ મેલાવીને પછી આરા ઉપર મુકીને તળવું. જેનરા ઠંડુ થાય આરા થાળીમાં કાઢતા જવું. એવી રીતે વારા ફરતી આરાથી કરતા રહેવું.

• • • ઇંદ્રસા ખંનાવવાની બીજી રીત. • • •

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ખસખસ શેર ૦) — ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ વીધી. ચોખા પાણી ચોડું નાંખી તેમાં ચોખાનો ચુન ખુબ કંઠણે ખાંધી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. બીજે દહાડે ચીર પહેર વીંટ્યા પછી પાંડેથી કુટી કડાઇમાં ઘી મુકીને ત્રણ માફક ખસખસમાં લપેટીને મુકવાં, થઇ રહે એટલે કાઢી લેવાં તથા આરાજીપર મુકીને વણી ને રાખીએ તો ખુલે આ બીજી રીત છે.

• • • ખીરવડાં કરવાની રીત. • • •

ચોખા શેર ૧ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૩ બ્રાશવાલ ૨ ખાંડ શેર ૧ ચોખાનો ચુન શેર ૩ — વીધી. ચોખાને દુધ શેર ૨૫ મુકીને બાફવા. મંદી મંદી આવે, ચોંટે નહીં તેમ કરતાં કણી રહે તો બાકી દુધ શેર ૧૫ રહ્યું તે છાંટી દેવું. ચોખા બ્રાશ રહે કે તરત વાટવા. આખો આખો ન રહે. પછી તેના લુવા કરીને ચોખાતું પલેટન કરી ઠોર જેવું વેલવું. પછી પુરી જેવા ઘીમાં તળવાં તળીને એક વાસણમાં જુદા જુદા મુકવા. ખાંડના ખુરામાં એ વાલ બરાસ મેલાવીને પછી તે ખાંડ ભરકાવવી અથવા ખુર પણ નાખવું.

શામગરી મીલવાની વીગત.

ચણાનું વેશણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ દુધ શેર ૧૫ ઘી શેર ૧ જવંત્રી તોલો ૧૫.

વીધી. ચણાનો વેશણુને દુધ શેર ૧૫ નાંખવું. પછી હલાવીને કંઠણ શીરા જેવું કરીને પછી ઘીવાળો હાથ કરીને મેલાવવા પછી લુવા કરીને વેલવા. માંદી પુલગુલા રહે તે થાળીમાં કાઢીને એક વાસણમાં ભરી દેવા. બાકી ઉપરની રીત પ્રમાણે.

દુધ પુવા કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ એલયથી તોલો ૦૫ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧૫૫
વીધી. મેદા શેર ૧ ને દુધમાં ઘેર કરવો પછી તણ ઉપર ઘી
નાખી થી અથવા સુગંધથી કઠોરીથી રેડવું તેની ઉપર હાથ ફેરવીને
કાઢી લેવું અને અસળર થાય સો કાઢવું નહીં અને તવીયાથી ઉથલાવવા
ને સુગંધી મેલાવીને ખાંડ તેની ઉપર જુરકની ટોપલીમાં ભરી દેવા.

દુધ પુવાની ધિગત બીજી રીત.

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૫૫ • દુધ શેર • વેશણ •
એલાયથી તોલો ૦૫.

વીધી. આ દુધ પુવા ઉપરની રીતે કરવા.

ગોળની તવીપુરીની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧૫૫ કસ્તુરી ચાલ •
ગોળ શેર ૧૫૫ કેશર તોલો ૦૧

વીધી. દાળ ચણાની શેર ૧ ને એક દીવસ પહેલાં બાંજવવી.
બીજે દીવસે કાઢીને વાટવી. વામીને પછી શેકવવી, શેકામાં ઘી શેર ૦૫૫
ચાપરવું. શેકાધ રચાપછી ઉતારવી. ત્યારબાદ ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણી
મુકવી, ચાશણી ગોળખંધ આવે એટલે માલીકાર ગોળ શેર ૧૫૫ નાંખી
દેવો. ગોળ તથા ખાંડનો એક રસ થાય કે કેશર તોલો ૦૧ નાંખીને
ઉતારી લેવી. નીચે ઉતારીને શેકવી દાલ નાંખવી. પછી તે હલાવી એક
રસ થાય એટલે માલીકાર કસ્તુરી નાંખવી. પછી તે મેદામાં મોણુ દેવું
ને પછી નાંખીને બાંધવો. તે મેદાનો રાટલી જેવો લોટ રાખવો તેમથે
લાડુ જેટલા થાય તેટલા લુવા પાડવા. પછી પુરી વણીને વચમાં લાડુ
મુકીને લપેટી લેવો. પુરીથી તે પછી બે હથેલીથી દબાવી ચકલા ઉપર
મુકીને વણવી. જેમ મેદાની પુરી પાતળી એડે તેમ સરસ સમજવી પછી
ઝારા ઉપર મુકીને પુરી જેવું ઘી કરી તેમાં અબકા તણવી ચાર દેવા
પછી તેને કાઢીને જુદી જુદી મુકવી.

ગોળના બુદિના લાડુની ત્રીગત.

વેશણ શેર ૧ ગોળ શેર ૧૫૫ • અચરણ તોલો ૦૧ ઘી • શેર ૧
મીઠામીઠા તોલો ૪ • ખાંડ શેર ૧ એલાયથી તોલો ૦૫.

વીધી. વેશણ શેર ૧માં વીતું મોણુ તોલો ૨૫૫ દેવું. પછી તેનો
ચાલ કઠીને વાટવા જેવા છેદવાળો ઝારો લઈને પછી ઘી ચડાવી ત્યારબાદ

તે ધાણ પાણીમાં કરેલો છે તે આરો વચ્ચેમાં મુકીને આરથી છુદી પાડવી. તે છુદી પડે તેમ ટાકરામાં ભરતા જવું, પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણી ગોળીબધ કરીને તેમાં ગોળ નાખવો. ગોળ તથા ખાંડને એકરસ થઇ જાય એટલે મુદ્દા ઉપર નાખી દેવી ને હલાવીને એકરસ કરીને ઉતારી લેવી. હરે એટલે કીચમીશ તથા સુગંધી મેલાવી લાડુ વાપરવી.

ગોલના વેશણની જીણી સેવના લાડુની રીત.

વેશણુ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોલ શેર ૧ એલચી તોલો ૦૧ જાયફળ તોલો ૦૧

વીધી વેશણુ શેર ૧ ની જીણી સેવ કરીને ચાશણી શેર ૧ ખાંડ ની કરી નાખીને ચાશણી તથા ગોલ એકરસ થાય એટલે તેમાં સેવ નાખી દેવી બધી સેવ પડી જાય અને ચાશણી હરે ને કંદ પડે એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વાપરવા.

ગોલના વેશણની જાડી સેવના લાડુની રીત.

વેશણુ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોલ શેર ૧ એલચી તોલો ૦૧ જાયફળ તોલો ૦૧

વીધી વેશણુ શેર માં ઘીનું મોણુ શેર ૦૧ કરીને પાણીથી બાંધવો. પછે છુદીના આરથી સેવ પાડવી તે સેવ થઇ રહે એટલે ટાકરીમાં ભરવીને સેવ લાલ્લ થાવા ન દેવી ને પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણી કરવી ગોળીબધ તે પછી ગોલ નાખી દેવો ગોલ તથા ખાંડ એકરસ થઇ જાય એટલે ઉપર નાખીને તરત નીચે ઉતારી સેવ નાખી દેવી તે પછે હરે એટલે સુગંધી નાખીને લાડુ બાંધવા.

ગોલના ચીકી ગુડ ધાણીની જમાવવાની રીત.

વેશણુ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ ગોલ શેર ૧૧૧
જાયફળ તોલો ૦૧

વીધી વેશણુ શેર ૧ ને બાંધીને સેવ પાડવી સેવ નરમ પાડવી ચાલપડવા ન દેવી તે પછી ગોલ શેર ૧૧૧ તથા ઘી શેર ૦૧ નાખીને પાક કરવો પાક તણાવા ન દેવો તે પછી તેમાં સેવ નાખીને કારવા જવું થાય એટલે ચાલમંજીરિયાપડીને કારી દેવી.

ગોલના પુવાની રીત.

ચુદ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોલ શેર ૧
કાળીમરચ તોલો ૧ ખોપરાનું ખમણુ તોલો ૨

વીધી સુન શેર ૧ બાંધે ધીનું મોણુ મુઠી બાંધ દેવું ને પાણી
શેર ૦ાં લેવે તેમાં ગોલ શેર ૧ નાખવો ગોલ ગલે એટલે સુન મોણુ
દીધેલો મેલવવો એ ચાર કલાક મુકી રાખવો તે પછી ખુબ મેલાવીને
તેમાં કળીમરચ તોલો ૧ નાખવો તથા ખમણ ટોપરાનું નાખવું ને
કઠાઈમાં ધી મુકી તે તે હાથથી ચાબડીને લીધાં મુકવા ને પાકે એટલે
તરત પાસે ધી રાખ્યું હોય તેમાં નાખવા ધી મંડુ રાખવું પાછા કઠાઈમાં
પાકે કે તરત નીચે વારાને કાઢી લેવા તે ટોઠરી તથા ચાલમાં ભરતાં
જવું.

ગોલના પુવા બીજી નીતથી પીની વીધત.

મેદા સેર ૧ ધી શેર ૧૦૦ ગોલ શેર ૦ાં
કારીમરી તોલા ૨ ખમણ ખોપરાનું તોલા ૩ ચારોલી તોલા ૩.

વીધી મેદા શેર ૧ લેવો તેમાં મોણુ મુઠી બાંધ નાખવું જંગ શેર,
૦ાં લેવો તેમાં જલમાં ગોલ નાખવો જ્યારે ગોલ ગળી જન્ય ત્યારે
તેમાં મેદા શેર ૧ મોણુ મારો નાખવો તે ગોલના પાણીમાં બીજવવો
બીજવી એ ચાર કલાક પડો રાખવો તેટલો વખત થાય એટલે જલનો
કટોરો ૧ પાસે રાખીને જે મેવો બાંધ્યો હોય તેને મથવો જ્યારે મથી
ગયો કેમ જાણવો કે તે મથામાંથી પાણીમાં જરા નાખવો જો નાખતાં
કુખી જાય તો ફરી પાછો મથવો ને ન, કુખે ચારે જાણવો કે તૈયાર
થયો ને જ્યારે ઠોર જેવું થી થાય ચારે તેમાં હાથથી મુકતા જવું,
આંચ બહુ ન રાખવી મંદી આંચે કરવું તરીને ઉપર આવે કે તરત
ચીના લીમાં ખોટવા પાછા બીજાં નીકળે ત્યારે આને કાઢીને ચાલમાં
મુકતા જવું એજ રીત.

ગોલના ગુલગુલાંની રીત.

સુન શેર ૧ ધી શેર ૦ાં ગોલ શેર ૦ાં

વીધી સુન શેર ૧ ને લેવો તે ગોલમાં પાણી શેર ૦ાં માં તે
સુન નાખવો તેને કલાક એ મુકી રાખવો તે પછી ધી ઠોર જેવું ગરમ
રાખીને તેમાં પકાડી જ્યાં જડો રાખી તેમાં ધીમાં મુકતા જવું એજ
રીતે કરવું.

ગોલના ગણાની રીત.

સુન શેર ૧ ખારીકો ધી શેર ૦ાં ગોલ શેર ૦ાં

વીધી. સુન શેર ૧ લેવો તેમાં મોણુ અથવા દેવું પછી તે ખુબ

કઠણુ ગોળ શેર ના તું પાણી કરીને ખાંખવાં તે ખાંધીને ઘીનો હાથ દહને લેલવો. ને મોટા રોટલો કરીને લાંબા ચીરા કરવા. તેને એ એ આંટા દહને ખુલી ન જાય તેમ કરીને ધીમાં મુકવા. ઘી ઠાર જેવું ગરમ રોટલું. ચર્મ નાંખ એટલે કાઢી લેવાં ને ટોપલીમાં ભરતા જવું.

ગોળની ગોળ પાપડીની વિગત.

ચુન શેર ૧ ખસખસ તોલો ૧ ઘી શેર ના = ખમણ તોલો ૨
ગોળ શેર ના વળીઆરી તોલો ૧.

વીધી. ચુન શેર ૧ ને લેવો. તેમાં ઘી શેર ૦) નાખીને મંદ આંચે થોડો શેકવો. પછી ગોળ શેર ના તથા દોઢપાસેર ઘી નાખી પાક કરીને ઉતારીને ચુન શેર ૧ નાંખવો. તેપછી થાળમાં ઘી ચોપડીને ઠારી દેવો. ઉપર ખમણ તથા વળીઆરી વાટકથી દાખી દેવી

ગોળની ગોળપાપડીની બીજી રીત લાકડા.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ના ગોળ શેર ના

વીધી. ચુન શેર ૧ લેવો, તે ઘીમાં શેકવો. સૌકાર્ધ જમ્બ બદામી રંગ જેવો થાય એટલે તેમાં ગોળનો ઠુમ્મ કરીને નાંખવો ને ગોળ તથા શેકલો ચુન તેમાં એક કટોરીથી એકમેક કરી ખુબ મળી જાય ને જરા ગરમ હાંપ ત્યારે લાકડા વાળી લેવા.

દ્વિગોદકની રીત.

મેદા શેર ૧ એલાંચથી તોલો ના ઘી શેર ૧૧ કેશર તોલો ૧
ખાંડ શેર ૩.

વીધી. મેદા શેર ૧ લેવો. તેને મોણમાં ઘી શેર ૦) દેવું, તે પછી મેદા શેર ૧ ને જાસમાં ઘેર કરવો. ઘેર પકાડી જેવો રાખવો પછી ઘેલ માટીના વાસણમાં રાખવો ને તે આખી રાત બઠીની સામે રહેવા દેવો. ધીજે દિવસે લઈને હાથથી મથવો પછી મોટા છેદનો મનોરનો ઝારો લઈને ઘી ઠારથી જરા વધારે તેજ રાખવું ને તેને હાથથી પાકે ત્યારે ઝારો કાઢવો. રતાશ થાય નહીં તેવું ઉતારવું ને આરાણી ખુદીથી તેજ પહેલાં તૈયાર કરી રાખવી તેમાં કાઢીને નાખતાં જવું પછી હરે ને કંદપડે એટલે કેશર તોલો ના નાખી મેલવીને લાકડા વાળવા.

રસ ગુડદાની રીતની વિગત.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૨૦
એલથી તોલો ના મીશીનો રવો શેર ૮૧

કેસર તોલો ૦૧

વીધી. મેદો શેર ૧ નેલેવો. તેમાં મોણુ શેર ૦) નવટાંક નાખવું ને છાસમાં ઘોલ કરવો ને અથો કરી હાંદી આચની આગળ આખી રાત મુકી રાખવી ને પછી મથીને પાછું મોણુ શેર ૦) નાખવું મોટા છેદ નો ઝારે (મનોરને) ઝારે પાડવો. આશણી જલેમીથી આડસી કરવી ને તે આશણીમાં નાખતાં જવું ને તેમાં મીઠીનો ફૂવા તથા સુગંધી નાંખી મેલવવી. અને તે છુટી છુટીના જેવી છુટી રાખવી મેટા ફાણ ૨૬ રસ ખુબ પીછ રહે કેસર નાખવું.

કાંતી વડાંની વીચત.

અડદની દાણ શેર ૧ (નવટાંક) એલાયચી તોલો ૧ ધી શેર ૧૧ મધો શેર ૦) ખાંડ શેર ૩૩.

વીધી. અડદની દાણ શેર ૧ આગલે દીવસે ભાજવવી ને પછી ખુબ બારીક બીજે દીવસે વાટવી. ઘોષને તે પછી મથવું. મથવી. ચખતે માવો ને તેમાં મોણુ નવટાંક નાખવું. પછી ખાંડની આશણી શેર ૨૦ ની કરી રાખવી. તે પછી બહી ઉપર કલાઈ ચડાવી ધી નાખવું ને ધી ખુદીથી નરમ રાખવું, પછી તેમાં વડાં કરી કરીને નાંખતા જવું ને પછી ઉતરે ત્યારે આશણીમાં મુક્તા રહેવું ને સુગંધી ખાંડમાં નાંખી દેવી ત્યારબાદ જે કલાક રહેવા દેવા પછી વાસણમાં મુકી દેવાં પછી ખાંડ શેર ૧ ની આશણીમાં નાંખીને સુગંધી નાંખવી ને જે વખત ઉપયોગમાં લેવા હોય તે પ્રમાણે લેવા.

અમૃત રસાવલની વીગત.

અડદની દાણ શેર ૧ દુધ શેર પાંચની વાસુદી ધી શેર ૧૧ ચોરીઠો જે આના ખાર ખાંડ શેર ૩૩ કેસર તોલો ૦૧.

વીધી. અડદની દાણ ૧ શેરને ભાજવવી આગલે દીવસે, તે પછી બીજે દીવસે ઘોષને વાટવી ને પછી મથવી ત્યારબાદ ચોરીઠો મેલાવી વડાં કરવાં ને આશણી શેર ૨૩ ની કરવી તે ઉપરની રીતે નાખતા જવું ને થઈ રહે ને કંદ પડે ત્યારે વાસુદી શેર ૫ ની કરી હોય તેમાં મેલાવવું તેને અમૃત રસાવળી કહે છે ને આજી દુધમાં મેલાવે તો દુધવડા કહેવાય છે.

સીપ્પર બુલકર કરવાની રીત.

મથાની દાણ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧ દુધ શેર ૦૧ ધી શેર ૨ કેસરી વાલ ૧ ખાંડ શેર ૩ કેસર તોલો ૦૧.

વીધી. ચણાની દાલ શેર લેધને પાણીમાં ભીંજવવી ને ખરીક તરેહથી વાટીને પછી શેકવી, અરધી શેકાઈ અર્ધ ત્યારપછી દુધ શેર ૦૥ નાંખીને તરત ખાંડ શેર ૩ની અશણી કરીને કેશર મીઠાવી ચાશણી મોનથારના જેવી કરાવી તેપછી બરાશ તથા એલાયચી મેલાવી તે ઠરે એટલે ૩૬ પહે ૩૬ તરત લાડુ વાળવા.

ચણાના જોટના મગદની રીત.

વેશણુ શેર ૧, દુધ શેર ૦૫, ઘી શેર ૦૥૥ એલાયચી તો. ૦૥

ખાંડ શેર ૧૧ ચણાનો ચુન ૧.

વીધી. વેશણુ શેર ૧ ને ઘાખો દેવો. ઘી શેર ૦૫ તથા દુધ શેર ૦૫ એકમે ઘાખો દધને શેકવું. શેકાયાપછી અરુધો કલાક રહેવા દેવો પછી છારણીથી ~~મસી~~ તે ભગદ શેકવો. બદામી રંગ શેકવો ને દુધ શેર ૦૫ અરધી શેકાય ત્યારે નાખવો. શેકાઈ અર્ધ ત્યારે ઠારીને ખાંડ શેર ૧૧ નાંખી તથા સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥ નાંખી લાડુ વાળવા.

ચોખાના મગદની રીત.

ચોખાનો જોટ શેર ૧ દુધ શેર ૦૫ ઘી શેર ૦૥૥ અરાસ તો. ૧ ખાંડ શેર ૧૧.

વીધી. ચોખાનો જોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥૥ માં શેકવો તે પછી, જોમક રંબા બાદ અધશેકામાં દુધ શેર ૦૫ છાંટીને નાખવું શેકાઈ રહે કે ઉતારવા ને મંદી આંચે શેકવો, ઠરે ત્યારે સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા.

સુગના મગદની રીત.

મગની ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦૫ ઘી શેર ૧૦ એલાયચી તો. ૦૥ ખાંડ શેર ૧૧.

વીધી. મગનો ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦૫ તથા ઘી શેર ૦૫ નો ઘાખો દેવો ને પછી મંદ આંચે શેકવો ને બદામી રંગ આવે કે નીચે ઉતારી સુગંધી તોલો ૦૥ નાંખી લાડુ વાળવા.

અડદના મગદની રીત.

અડદનો ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦૫ ઘી શેર ૧ અરાસ વાલ ૧ ખાંડ શેર ૧૧.

વીધી. અડદનો ચુન શેર ૧ ને ઘાખો દેવો. દુધ શેર ૦૫ નાંખીને ઘાખો નાખવો ને કલાક રહેવા દેવો; પછી ચીરણીથી છારવો. ભીંડપર ઘી મુકી જરા વધારે ગરમ થાય એટલે પછી શેકવો ને બદામી રંગ

થાય ત્યારે ઉત્સવો ને દૂરે એટલે સુગંધી નાંખીને લાડુ વાળવા.

પંચથાંરી સામગરીની રીત.

મેદો સવા શેર ખાંડ શેર ૨ એલાંચી તોલો ૦૧ બદામ તથા પીસતાં તોલો સવા પાશેર ઘી શેર ૧ માવો સવા પાશેર કેશર તોલો ૦૩.

વીધી. મેદો સવાશેર ઘી શેર ૫ મુકીને શેકવું. મંદી મંદી આંચે શેકાઈ રહેવા આવે એટલે મેવો તેમાં નાંખી દેવો. થોડીવાર પછી તે ખાંડ શેર એ ની ચાશણી કરી ચાશણી એનથાર જેથી રાખવી ને પછી કેશર નાંખી સુગંધ નાંખી લાડુ વાલવા.

ફેણી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ઘી શેર = (નવટાંક) તેલીઉં ઘી શેર ૧૧.

વીધી. મેદો શેર ૧ લઈને તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેમાં ખાંડ કરી પાણી છાંટી મુકવું ને ચાર કલાક રહેવા દેવું. પછી ચોરીઠો શેર ૦૧ માં સાઈ ઘી શેર ૦૧ સુપેત કઠણ નાંખી એ પગતાં વાસણમાં હથેલીથી ખુબ મથવું. મથતાં સાટો ખુલી ન્યૂ અને સુપેત થઈ નય એટલે રહેવા દેવું. પછી મેદો લઈને તેને કુટવો કુટીને પછી હથથી ખુબ ટુંપવો, ટુંપાઈને તાર ચાલે તેવો થાય એટલે તેના વાંટી ગોળ કરવા પછી એક ત્રણ હાથ ચોરસ પાટીયું લઈ તે ઉપર તેલીયું ઘી ભુસવું અને તે ઉપર પેલા મેદાના લાટા પાસે પાસે પાથરી દેવા. પછી તૈયાર કરેલો સાટો જરા મથી તેના ઉપર લગાવી દેવો અને પછી બધા લાટા ભેળા કરી એક લાટો કરી નાંખવો પછી તે લાટાના એ છેડાં ચાકુથી જરા જરા કાપી નાંખવા. પછી તેનો હાથથી પાતળો તાર કરતા જવું. તાર પાતળો થાય એટલે એક આંગળી ઉપર વીંટી લુવો કરવો હોય તેવડો કરવો. પછી એક તવીમાં ઘી મુકવું ઘી ચંદ્રકલાથી જરા મોઈ રાખવું અને પેલા લુવા કર્યા હોય તે એક થાળીમાં ઘી ચોપડી હાથથી જરા થાખડવો વચેથી પાતળું અને કોર જાડી રાખવી. પછી ઘીમાં મુકી ઝારાથી બાકા દેવું જવું અને વીખરાઈ ન્યૂ તો ઝારાથી ભેળું કરવું જવું. પાડી ન્યૂ એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી લેવી. તે એક દિવસ રાખવી અને બીજે દિવસ એક થાળમાં પગતી મુકી દેવી અને ચાર જશ ખાંડની તરતી વાંકો રાખવો. પછી

ખાંડ શેર ૧૧ ની ચાસણી જલેખીથી તેજલમ્ કડછીથી તેના ઉપર રેડી પાઈ દેવી.

ફેણી કેશરીની રીત.

વીધી. ફેણી કેશરી મળુ ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ને થોડું કેશર મેદામાં નાખવું ને થોડું કેશર ચાસણીમાં પણ નાખવું.

અમીટીપકની રીત.

તુવરની દાલને લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
કેશર તોલો ૦૧૦ તજ તોલો ૧ લવીંગ તોલો ૧
સુંઠ તોલો ૧ પીપર તોલો ૧ જવંત્રી તોલો ૧
જયફળ તોલો ૧ વંસજોયન તોલો ૧ અમર વાલ ૫
કસ્તુરી વાલ ૫ ઢાંદીના વરખ વાલ ૫ સોનાના વરખ ૫
પીરનાં તોલા ૨૦ બદામ તોલા ૨૦ નેળાં તોલો ૨૦
મીઠાંનો રવો શેર ૧ ખુવો શેર ૧ સતાવ્રતી તોલો ૧

વિધી. તુવરની દાલને વીના તેલની લેવી ને તેના ચુન સારે દળાવીને લેવો પછી ઘી શેર ૧ માં સેકવો મંદી મંદી આંચે પછી સેકાઈ રેવા આવે એટલે ખોયો શેર ૦૧ તેમાં નાખી દેવો ને પછી લવંગ તથા તજ તથા જવંત્રી તથા જયફળ તથા વંસજોયન એટલી વસ્તુ પછી નાખવી ઠંડો થયા પછી ને આગની ચીજ સરવે કુટડીને કપડાંથી કરી પછી નાખવી ઉતારીને તરત ગરમમાંજ નાખવી ને ઘી શેર ૦૧ ગરમ કરીને તેમાં મેળાવી દેવું બીજી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી તે ચારતારી કરવી પછી કેશર પંધરાવીને તરત નીચે ઉતારી લેવી તે પછી હળાવતાં જવું ને મીઠીનો રવો સુરકાવતાં જવું. શેર ૧ રવો પછી જય એટલે મગદ શેકેલો ગ્રાશડીઆ શોકે નાખી દેવો તે પછી ઢાંદીના વરખ નાખી દેવો હલાવવું એટલે માલી કાર મેળી જય તે પછી ઠંડો થાય એટલે લાડુ બાંધવા જેવું થાય એટલે લાડુ બાંધી દેવા કસ્તુરી લાડુ બાંધતી વખત નાખવી ને અમરને અરધો તોલો ઘી મુકીને આંચ ઉપર તપાવી ઓગળી જય એટલે તરત નાખી દેવું પછી લાડુ વારીને સોનાના વરખ પોટાડી દેવા ઉપર આ અમીટીપક ઉપયોગમાં લેવી હોય તો મોટા માણસને બે તોલા લેવી ને હાલ અરધો શેર દુધ પીધું ને આળકને દેવું હોય તો ૩૦ ૦૧૦ તોલા દેવું.

કામદીપકની રીત.

અડદ શેર ૫ ગાયનું દુધ શેર ૨૧ દુધ શેર ૧૦ બીજી

ઘી શેર ૫ પુંખખી સાલમ તોલા ૫ સતાવરી તોલા ૧
 ચોપચીની તોલા ૫ કોણીમુસળી તોલા ૧ ઉઠીંગણનાચીરવા તોલા ૧
 દક્ષણીગોખર તો. ૫ એખરો તોલા ૧ ગોરખમુંઠી તોલા ૧
 ધાણાનીમીઝી તો. ૧ નાગકેશર તો. ૧ કૈચખીજ તોલા ૫
 નંમાળપેત તોલો ૧ દાળચીની તો. ૧ સુક તોલો ૧
 પીપર તોલો ૨ ગોલાયચી છીલંકા કાઢી તો. ૫
 જયફળ તોલો ૧ જવંત્રી તોલો ૧ કૌશર તોલો ૨
 બદામ શેર ૦૧ પીરતા શેર ૦૧ ચાંદીનાવરખ વાલ ૫
 સોનાનાવરખ વા. ૪ કરતુરી વાલ પં. ૧ અમર વાલ ૫
 શાકર શેર ૧૪ કાળામરી તો. ૨

નિધી અડદ શેર ૧૧ ને ગાયના દુધમાં ઓગલે દિરંગે બોજવવા
 તે પછી ખીજે દીવસે સવારે એક લુગડા ઉપર પકતા કરી તેની
 ઉપર એક લુગડું ઢાંકી તડકે સુકવવા સુકાઈ રહે એટલે તેની દાળ
 કરીને મળી તેની ભોટ કરાવવો ભોટ કરી પછી અડદના ભોટને ઘોં શેર
 ૧૦ મુકીને સેકવો બાકીને મે નાની નાની ચીજો લખી છ સરવે કુટી
 જુદી જુદી કરીને રાખી મુકવી તે મુસળી તથા સાલમ તથા ગોખર તથા
 સતાવરી તે દુધ શેર ૧૦ માં અથ અટયું થાય એટલે સાલમ તથા સતાવરી
 પાસેર ધીમાં મેળાવી અઘોટા દુધમાં નાખીને હલાવે જવું ને મુસળને
 ગોખરને છુકો નાખતા જવું ને ધી શેર ૧૧ નાખીને હલાવી દેવું
 પછી પેલો ભોટ શેકીને તેમાં મેળાપ કરી નીચે ઉતારી લેવું પછી
 બાકીના મસાલા એમાં હાથેથી કરીને તેમાં મેળાવવા ને મીશ્રી શેર ૧૪
 ની ચાસણી કરીને ચાસણી ત્રણ તારી ઉતારીને કેશર નીચે નાખવું
 અને પછી કરતુરી તથા અમર ઘી તોલા ૦૧ ગરમ થાય ત્યારે અમર
 નાખી દેવું ને પછી માલીકાર મેલાવીને ચાસણીમાં નાખીને જમાવવા
 જેવું થાય ત્યારે જમાવી દેવું ઉપર સોનાના વરખ ચોટાડવા ખીજ
 વીગત કે કૈચના ખીજ દુધમાં ભોજવી તેની જાલ ઉતારીને વાટીને
 માલીકાર મેલાવવા તથા સતાવરીને કુટવી ત્યારે બીતરની નસ કાઢીને
 પછી કુટીને મેલાવવી.

વાંતરી ગુટકા કદખાની.

કૈચના ખીજ શેર ૧ ગાયનું દુધ શેર ૧૧ ગરમ શેર ૧ ગાયનું
 મીશ્રી શેર ૧૧ અમર શેર ૨

નિધી ગાયના દુધમાં શેર ૧ કૈચ ખીજ નાખીને બાકીના બદામ

રહે એટલે તેના છાજકા ઉનારીને તેને વાટી નાખવાં પડી. તેના વડાં
 રૂપેઆ બરોબર કરીને તેને ગાયના ધીમાં તલવાં પછી તલાઈ રહે એ-
 ટલે બધાં મીશ્રી શેર ૧૥ ની આસણી કરીને આસણી પુદીનાં જોવા
 કરવી પછી તેમાં તેવડાં બેળા દેવાં પછી તે બીજો દીવસે તે મધમાં
 મોળી દેવાં તે મધમાં ચાર દીવસ રહ્યા પછી નીત એક એક વડુ ખાવું
 બે વખતે ને તેની ઉપર કુલ શેર ૦૧ પીવું તે બાતુપુષ્ટ થાય છે. તથા
 બીજી કારણ તથા સ્થાન બાજુ છે તે આધારી વધારે બખર પડશે.

ખારેક કરવાના રીત.

હુવારા ખારેક શેર ૧૦ મીશ્રીમાં રવો શેર ૦૧ નખત્રી તોલો ૧
 નયણ તોલો ૧ / તજ તોલો ૧ લચીંગ તોલો ૧
 પીપર તોલો ૦૧ ઘી શેર ૧૫ મધ શેર ૦૫

વિધી ખારેક શેર ૧૦ લખને માળીકારની ઠરીઓ કાઢી નાખવો
 તે પછી ઉપર તેનાં લખો છે તે સારી રીતે ખારીક કુટવો ને તેમાં
 મધ શેર ૦૫ તથા મીશ્રી શેર ૦૧ તે બેઉ નાખીને કસણીને તે ખારકમાં
 ભરવો ને પછી બે ફાડમાં ખુબ ભરીને દોરા બાંધવો ને તે કાચની બરણીમાં
 ભરી તેમાં મધ શેર ૦૫ નાખી દેવું મછી ચાર દીવસ પછી ઘી શેર
 ૧૫ ગરમ નાખી દેવું તે પછી દીન આઠ ગયા બાદ તે ખારેક
 ઉપયોગમાં લેવી.

ચુરમાંના લાડુની વીગતની રીત.

ઘઉંનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૦૫૫ ખાંડ શેર ૦૫૫
 એલાયચી તોલો ૦૫

વિધી ઘઉંનો ચુન શેર ૧ લખને તેમાં મોણું નવટાંક નાખીને
 પછી પાણી નાખીને જરા કઠણ બાંધવો તે પછી ઘી શેર ૦૫૫ કડા-
 ધમાં નાખીને તેની પીડીઓ અથવા લાડુ વાલીને ધીમાં તલક મંદે ઘી
 એ બીતર ફરી પકવવા પાકે એટલે કાઢી લેવાં ને પછી તેને કુટવાને છાજ-
 ણીથી ચાળી લેવા ને પછી ઘી લકાર્માં મેળાવીને પછી ખાંડ શેર ૦૫
 મેળાવીને પછી સુગંધી મેળાવીને લાડુ વાળવા પુદીના લાડુથી મોટા વાલવા.

ખાંડના લાડુ.

ચુન ઘઉંનો શેર ૦૫ વેશણુ શેર ૦૫ ઘી શેર ૦૫૫
 ખાંડ શેર ૦૫ એલાયચી તોલો ૦૫

વિધી. ઉપર ચુરમાંના વેશણુ શેર ૦૫ તથા ઘઉંનો ચુન શેર ૦૫
 ઘઉંનો મેળાપ કરી તેમાં મોણુ શેર ૦૫ (નવટાંક) નાખીને કઠણ

આંધાને પીડીયાં વાલીને પછી તેને મંદી આંચે તલવા પછી તે તલવા
પછી પીડીયાનો ભુકો કરીને જાળણીથી જારી નેવો પછી ઘી મેળાવી
ખાંડ શેર ૦૦ નાંખી સુગંધી નાંખી લાડુ તાલવા ઉપરની રીતે.

ગોળના ચુરમાંના ભાંડુની રીત.

ચુન શેર ૦૦ ધજીનો વેશણુ શેર ૦૦ ધી શેર ૦૦

ગોળ શેર ૦૦ સુગંધી દોલા ૦૦

વિધી ચુન શેર ૦૦ તથા વેશણુ શેર ૦૦ મેઉનો મેળાવ કરીને
માંણુ શેર ૦) = (નવટાંક) નાખી તેને કઠણુ આંધીને પછી તેનાં મીડી-
આ આંધી તેને તલવા તે પછી પાકે ત્યારે તેને કુટવા ને જાળણીથી
જારી લેવાને ભુકો થાય ત્યારે ગોળ શેર ૦૦ મેળાવીને લાડુ તાલવા
એજ રીત.

લાડુ ગોળનાં દોશાનાંની રીત.

ધજીનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૦૦ ગોળ શેર ૦૦૦

વિધી ચુન શેર ૧ લઇને તેને તેલ મેવટાંકનું માંણુ દેવું તે
પછી તેને આંધીને કઠણુ લોટ દાખીને આંધવાને દોશા તાલવા ને તેને
જાણાની આંચ કરી આંચમાં જાણાં સળગી જાય ને ફકત આંચ રહે
ત્યારે તે સેકવા ને સેકથી ખીલી જાય ને પરીપકવ થાય ત્યારે તેને
કુટવાને ભુકો કરી જાળણીથી જારીને તે ભુકો તૈયાર થાય કે ગોળ નરમ
દેહ પાસેર નેમાં મેળાવીને પછી ઘી નાખીને લાડુ આંધવા એજ.

સુરજ મોહન.

સકરકંદ શેર ૩

દુધ શેર ૬ ઘી શેર ૨

માવો શેર ૧

વેશણુ શેર ૦૦ ખાંડ શેર ૧૨

કસ્તુરી તોલો ૧

અમર તોલો ૧ ખરાસ તોલો ૦૧

એલંચી તોલા ૫

જયદ્રવ તોલા ૫ જવંત્રી તોલા ૪

તજ તોલા ૫

પીપર તેલ ૧૫ વંસલોચન તોલા ૫

લવીંગ તોલા ૫

પીપરીમુલ તો. ૫ સુંઠ તોલા ૫

બદામ શેર ૦૦

પીસ્તા શેર ૦૦ સોનાનાં વરખ નગ ૨૦

સકરકંદને બાણીને જાલ જારી નાખવી સકરકંદ એટલે બદેશી
રતાલું અથવા કંદ સુરણુ નેવો વેંલ દોહ જેવું લાંબો થાય છે તે આંચની
ભુજરમાં બળે નહીં તેની રીતે બાકવું તે જાલ ઉતારવી અને અંદરથી શેર ૨
વજન કઠવું તેમાં ઘી શેર ૦૦ નાખીને સેકવું બરોબર સેકાઇ છુટાં પડવા આવે
એટલે ઉતારી લેવું પછી દુધ શેર ૬ રાખડી નેવું થાય એટલે અંદર

કંદ નાખ્યા દેવો અને હલાવવું પછી વેશણુ શેર ૦૥ મેકાને તેમાં
 સખવું પછી માવો શેર ૧૫ પછી તેમાં મીલાવવો પછી તેને ઉતારી લેવું
 અને હું થઈ જાય એટલે પીરતા બદામ ઘીમાં સેકાને તેમાં મીલાવવા
 અને બાકીની ઉપરની વસ્તુ ખાંડીને તેમાં નાખવી પછી ખાંડ શેર ૧૨
 ની ચાસણી મોનરથી તેજ કરી ઢાંચવા જેવું થાય એટલે ઢાંચી દેવું
 પછી તેના ઊંચા સોનાના વૃક્ષ વીથ લગાવવા અને તેના એ એ
 આંગળના દુકડા કાઢવા અને તે હમેશાં તોલો ૧ વાંપરવો અને તે ઉપર
 દુધ ઘીનો ઉપયોગ વધારે રાખવો તેમાં ગુણુ ધણો છે અને કામ ઉદય
 કરનાર તથા બાદીને હરતા છે.

ધારા લાડ.

વસણુ શેર ૦૥ ઘઉંના લોટ શેર ૦૥ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧
 સુગંધી તોલો ૧ એલાઈચી દુધ શેર ૦૥.

વસણુમાં દુધ શેર ૦૧ તથા ઘી શેર ૦૧નો દ્રાખો દેવો. પછી ઘી
 શેર ૦૧ મુકી તેમાં સેકવો. બદામી સેકાઈ જાય એટલે દુધનો છીરકો
 દઈ ઉતારી લેવો પછી ધણીના લોટમાં ઘી તોલા ૨૨ નું મોણુ દેવું અને
 પાણી તથા દુધ શેર ૦૧ થી ખાંધવો. તેનાં મુઠીયાં વાળી બીમાં તળી
 લેવો; તેને ખાંડી લુકો કરવો પછી લુકો ચારીને સેકેલાં વસણુ સાથે
 મીલાવી બેલું ઘી મીલાવવું અને સુગંધી તથા ખાંડ મીલાવી લાડુ
 લાગવા ઘી શેર ૦૥ સુધી પછી થાય તથા ખાંડ પછી શેર ૦૥ નાખવી
 હોય તો પડે છે.

શીખરણુવડી.

મગની દાળ શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૦

મગની દાળ આગલે દીવસ ભીંજવવી. બીજો દીવસે, ૮ ને
 ચોરીઠો શેર ૧માં મુઠીવળવું મોણુ દેવું એટલે ઘી શેર ૦૧ નું દેવું અને
 દાળ મીલાવી ખુબ મથવું. મથીને ચણા ઉપર કડાઈમાં ઘી મુકી ૧૦૦
 આંગે વડી મુકવી અને પાછી કાઢી લેવી તેમાં સુગાથી આરપાર ત્રણ
 ત્રણ વીધ કરી મદા ધીમા મુકવી પછી ચાસણી જલેબીથી જરા ચાંરી
 લઈ તેમાં ગરમાગરમ નાખવી તે એક રીત ચાસણીમાં રાખી ચવારે
 શીખરડ તૈયાર કરી તેમાં નાખવા. જલેબાનો ઘોર બચ્ચો હોય તેમાં પછી
 ચોરીઠો મીલાવી મથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

લાડસીની પેલી રીત.

રવો શેર ૧ વરીયાલી તોલો ૧ ધી શેર ૦૧ ખોપરાનું અમણુ
તોલો ૧ ગોળ શેર ૧૦

રવો ધી શેર ૦૧ માં મઠી આંચે સેકવો ખુબ સેકાઈ જાય એટલે
ઉતારી લેવો અને બીજા વાસણમાં કાઢી લેવું પછી પાણી શેર ૨ નું
આંધણુ મુકવું અને તેમાં ગોળ નાખવો, આંધણુ થાય એટલે ઉપરથી
મેલ ઉતારી લઈ તેમાં લાકસી ઝીરી દેવી અને હલાવે, જવી જલક
કણી રહે ત્યારે ઉપર બીજું લુગડું ઢાંકીને નીચેથી આંચુ કાઢી, ઢાંકી
મુકવી, વરીયાલી ખોપરાનું અમણુ નાખી દેવું, જરાવાર રહેવા છ કણી
મળી જાય એટલે ઉતારી લેવી, તેમાં પાણીની જો કસર જણાય તો
જરા પાણીનો હીરકો દેવો, કારણકે મઠી ફેર થાય છે.

ખીજી રીત.

રવો શેર ૧ વરીયાલી તોલો ૧ ધી શેર ૦૧૧ ખોપરાનું અમણુ
તોલો ૧ કીસમીસ દ્રાખ તોલો ૨ ગોળ શેર ૧.

રવાને ધી શેર ૦૧ બારમાં સેકવો ખુબ મુગંધી છુટી સેકાઈ
જાય એટલે ઉતારી લેવી અને બીજા વાસણમાં કાઢી નાખવું પછી
પાણી શેર ૩ નું આંધણુ મુકવી ગોળ નાખવો આંધણુ થઈ જાય એટલે
લાકસી ઝીરી દેવી અને હલાવવું જવું અંદર દ્રાખ આંધણુ સાથેજ
નાખવી અને વરીયાલી તથા ખોપરાનું અમણુ નાખવું જરા કણી રહે
એટલે આંચ કાઢી નાખી ઉપર એક લીલી પાતર ઢાકી દેવી ખુબ ખુબી
જાય એટલે ઉતારી લેવી.

ત્રીજી.

રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ ખીસમીસ તો.

ખસખસ શેર — વરીયાલી તો. ૧ ખોપરાનું અમણુ તોલો ૧

રવાને ધી શેર ૦૧ માં સેકવી ખુબ સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી
લેવી અને પાણી શેર ૩ નું આંધણુ મુકવું તેમાં ગોળ નાખવો તેમાં
દ્રાખ નાખવી આંધણુ થાય એટલે ઝીરી દેવી તેમાં વરીયાલી તથા
અમણુ નાખી હલાવવી દાંણો જર દબાવે એટલે નીચેથી આંચ કાઢી
ઢાંકી મુકવી દાંણો ખુબી જાય એટલે ઉતારીને એક ચારમાં દારી દેવી
તેને ઉપર ચારી ફેરવી લાપસ કરી દેવી તેના ઉપર ખસખસ છુરકાવી
દેવી ત્યાર પછી અડધી આંકા કરી ટુકડા કરી ભીએડવા તે તણુ ધારી
કહેવાય છે અને ખાંડને કુટવી હોય તો ડાઢી ખાંડ નાખી સેજ અમણુ
કરવી.

ધુલી.

૨વો શેર ૧ ધી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૩ કાસખીસ. ૦)

આરોલી શેર — એલાઈની તોલો ૧

રવાને ઘી ૦૥૥ મુકી સેકશે ખુબ સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી
પાણી શેર ૨૫ મુકી આંધળુ થાય એટલે ૨ વો. આરી દેવો દાંણુ ૦ જરા
હવાવે એટલે આંધળુ કાઢી ઢાંકી મુકવો તેમાં કાસખીસ તથા
આરોલી નાખી આંધળુ કાઢી ઢાંકી મુકવું દાંણુ ખુલી જાય એટલે ખાંડ
શેર ૩ અથવા ખુર નાખી હલાવી જરા સડેડ હોય તે લઈ જાય એટલે
ઉતારી સુગંધી નાખી હલાવી ઉઘાડી રાખવી.

સીરો ખોડનો.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૧

સુગંધી તોલો ૦૥૥ દ્રાખ તોલો ૨

લોટને ઘીમાં સેકવો ખુબ પરીપકવ સેકાઈ જાય એટલે અંદર
પાણી શેર ૨ નાખવું અને હલાવવું પાણી મળી જાય એટલે તેમાં
ખાંડ નાખવી અને હલાવવું ખુબ એક રસ થઈ તવીથાથી ન ચોટે
ત્યારે ઉતારી લઈ સુગંધી નાખવી.

મેદાનો સીરો.

મેદા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨૫ ધી શેર ૧

સુગંધી જવંત્રી તો. ૦૥૥ દ્રાખ તોલો ૨ પીસ્તાનાં ચીરીયાં તોલો ૧

મેદાને ઘી શેર ૧ નાખી ખુબ સેકવો પરીપકવ થાય એટલે અઢી
શેર દુધને ગરમ મુકવું ખદકો આવે એટલે સેકેલો મેદો નાખી
દેવો તે દુધ પીછ જાય એટલે અંદર ખાંડ નાખવી તે મળી જાય એટલે
ઉતારી સુગંધી પીસ્તા તથા દ્રાખ નાખવા.

સીરો ગોળનો.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૧ ગોળ શેર ૧ દ્રાખ તોલો ૨

લોટને ઘીથી ખદાંખી સેકા પાણી ગોળનું શેર ૨ કરી ઉંનું કરી
રાખ્યું હોય નાખવું તે મળીને ખુબ સેકાઈ જાય એટલે દ્રાખ નાખી
ઉતારી લેવું.

સીરો વેસણનો.

વેસણું શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૫ ધી શેર ૧ કેશર તોલો ૦

આરોલી પીસ્તા ત્રણ ૩ બરાસ વાલ ૦૥૥ દુધ શેર ૧૫

વેસણું બીમાં સેકી ઉપર દુધ નાખી મળી એટલે ખાંડ નાખી
સુગંધી કેસર મીલાવી ઉતારી લેવું.

વેસણીની સીરો બીજી રીતે.

વેસણું શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૧૧ ધી શેર ૧

કેસર તોભો ૦૧ ચરણી પીસ્તા તોભો ૩ અંરસ વાલ ૭૧
દુધ શેર ૦૧

વેસણુંમાં દુધ તથા ધીના પ્રાચો દેવો અને સેકવું સેકીને ખાંડની
ચાસણી મેનચારથી મેરી રાખી ઉતારી તેમાં સેકલ વેસણું તેમાં
નાખવું અને સુગંધી અરાસ કેસર નાખવાં.

ખીર ચોખાની

દુધ શેર ૫ ચોખા શેર ૦૬ ખાંડ શેર ૦૧૧૧ એલાધ્ય તોભો ૦૧

દુધને અરમ મુકી ઉકારે આવે એટલે ચોખાને લી લગાવી ચોખા
નાખવા ચડી રહે એટલે ખાંડ નાખી દેવી પુખ્ત એક રસ અંરસ ૭૫
એટલે ઉતારી સુગંધી નાખવી અગર ખાંડ નીચે ઉતારીને મણ પડે છે.

સેવની ખીર.

દુધ શેર ૫ મેદાની ઝીણી શેવ શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧૧
ધી શેર ૧ અરાસ વાલ ૦૧

સેવને ધી શેર ૧ લારિમાં સેકવી પછી દુધ મુકી એ ઉકારુ
આવે એટલે સેવ નાખવી હલાવે જવું ચોટે નહીં પછી ખાંડ નાખી
ઉપર પ્રમાણે.

મેદાના વટાણાની શેવ.

મેદા શેર ૦૧ ધી સેર ૧ દુધ શેર ૫ ખાંડ શેર ૦૧૧
એલાધ્ય તોભો ૦૧

એક દીવસ પેલાં મેદામાં ધી શેર ૧ નું મોણુ દધ પાણીથી
બાંધી વટાણા જેવી ગોળી કરી તડકે સુકાવવી પછી બીજે દીવસ ધીથી
સેકી નાખવી અને ચોટયા દુધમાં નાખવી બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે.

ધર્મિયા રવાની ખીર.

રવો શેર ૦૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧૧૧ દુધ શેર ૫
જવંત્રી તોભો ૦૧

રવો ધીમાં સેકી ચુખ ચોટયાં દુધમાં નાખવો ધીમાં આગે હલા-
વવું બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે.

ખરખરીપુરી.

મેઢા શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧.

મેઢા શેર ૧ માં ધી શેર ૦૧—નું મોણુ દેવું અને પછી પાણીથી આંધવો, બહુ મસલવો નહીં અને આંધીને જરાવાર એટલે દશ મિનિટ સ્થેવા દેવો એટલે મોણુ ઠરી જાય પછી તેના લુવા કરીને વણુવી તે અરધો, આંગેળ જાડી વણુવી અને એક વેંત મેળ વણુવી અને શેર ૧ નાં નાં. ૨ કરવા અને તેને ધી કડાઈમાં મુકી તેમાં તળવા મુકવી અને ધી જસ મંદુ શાખવું જરા ખુલે એટલે સુયાથી છેદ કરવા અને પછી ફેરવી નાંખવી તે ધી મંદામાં તળવી અને પાછી ફેરવવી તે પરીપકવ બઢામી રંજની થાય છે ત્યારે કાઢી લેવી તે જારા ઉપર મુકવી. ધી સારી પેઠે તેમાંથી નીકલી જાય એટલે લઈ લેવી.

મોણુની પુરી.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧.

મેઢામાં ધી શેર ૦૧—નું મોણુ દેવું અને પાણીથી મેઢા આંધવો. મેઢા કઠણુ આંધવો. પછી તેના બાર લુવા પાડવા તેમાંથી એક એક લુવો લઈ હથેલીથી મસલીને તે વણુવી. તે પુરી આપણે લોટની સાદી પુરી કરીએ છીએ તેથી અમણી જાડી કરવી પછી તેને ધીમે ધીમે આંચે તળવી. પરીપકવ થઈ ખુલી જાય એટલે અંદર એક છેદ કરવો એટલે અંદર ધાભો ન રહે પરપકવ થાય ત્યારે કાઢી લેવી. તે લોટને આંધીને બહુ મસલવો નહીં અને કઠણુ રાખવો.

સાદી પુરી.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧.

લોટને પાણીથી કઠણુ આંધવો અને તેને દશ મીનીટ બાંજવી રાખવો પછી ધી શેર ૦૧—માં, પાણી મીલાંવીને મથવું. તેમાં લોટને ખુબ મસલવો અને કઠણુ પલેટણુ વગર વણાય તેવો કરવો તેની પુરી વણુવી અને જરા તેજ ધીમાં તળવી. ખુલે એટલે ફેરવી નાંખવી અને પેઠે પાકી જાય એટલે કાઢી લેવી.

સાદા સીધપુરીયા પુરી.

રવો શેર ૦૧— લોટ શેર ૦૧— ધી શેર ૦૧.

ધી લોટમાં ધી શેર ૦૧—નું મોણુ દેવું આંધવો પછી જાંબુ અથવા તથા પાણી. ખુબ મસલવો. કઠણુ રાખી પલેટણુ વગર પેટાથી

વણવી. કડાઈમાં મુકી ખુલે એટલે ફરવી નાંખવી પેદા પાક એટલે કાઢી લઈ બાસમાં ઉભી ચુંકમ્મી જેઠ કરવો નહીં થોડી પુરી કરવી હોય તો ઘી આંટલું જ નેચે. પણ ઝાંઝી કરવી હોય તો આઘી કમતી ઘી નેચે રવો તથા લોટ એક મીલાવી મોંચું દઈ બાંધવા.

જીરાપુરી.

મેદા શેર ૧ જીરા તોલો ૧ ધી શેર ૦૫.

મેદા પાણીથી જીરા નાખીને બાંધવો. પછો પસળીયા દેવો પછી ધીને હાથ દઈ ખુબ દુપવો અને રોટલી જેવો નરમ રાખવો. પછી તેના લુવા ૧૦ આડીને વણવી, પાતલી પચું વેંત ૧ અને એ આંગળ પહોળી કરવી પછી તેને ધીમાં જમકા, દઈ ફેરવી નાંખવી. બીજી તરફ જમકા દઈ કાઢી લેવી. કાઢીને તેને ઉપર ઉપર મુકવી તેને ખુલવાનું જરૂર નહીં. અને તેજ ધીમાં તળવી.

મેદાપુરી મીઠી લુચ્ચી.

- મેદા શેર ૧ ધી શેર ૦૫ બુર શેર ૧

મેદાને પાણીથી ઉપર પ્રમાણે બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે જ કરવી અને સળીને ઉપર બુર જુરકાવવું. તળવામાં વાર કરવી નહીં તરતો તરત ફેરવીને કાઢવી.

અરવીની પુરી.

અરવી શેર ૦૫ લીંબુનો રસ નાં. પ નો મેદા શેર ૦૫ હવેજ તોલો ૦૫ ધી શેર ૦૫૫ હલદી તોલો ૫ હીંગ વાલ ૫

અળવીને પાણીમાં બાપી તેને છોલી નાંખવી અને પછી ચારણીથી મસલીને છાંયું નાંખવું. પછી મેદામાં ધી શેર ૦૫ નું મોંચું દેવું અને તે અળવી સાથે મીલાવવો. અને હીંગ હવેજ તથા હલદી તથા લીંબુનો રસ મીલાવવો. પછી વણવા જેવો ન થાય અને કઠણ રહે તો હીંધી નરમાવવો અને લુવા કર્યા તેના લુવા ૧૬ પાડવા. પછી મોંચુની પુરી જેવી બાપી વણવી અને મોંચુની પુરીથી જરા તેજ ધી કરી તળવી અને સુયાથી ગોલવી પછી ફેરવી. પરીપકવું થઈ જાય એટલે પાછો ફેરવી ખુબ પાકી જાય. મામો ન રહે ત્યારે કાઢી લઈ જારા ઉપર સખવી. ધીની તરી જવા દેવું.

હલદી એટલે લીંબુના રસની પુરી.

મેદા શેર ૧ હલદી શેર ૫ ધી શેર ૦૫૫ લીંબુનો રસ શેર ૦

હોંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧.

મેદામાં ઘી શેર ૦) — નું મોણુ દેવું અને લીંબુનો રસથી બાંધવો, ઘટે તેટલું પાણી નાખવું અને ઉપરની મોણુની પુરીથી જરૂર નરમ શાખવો. પછી તેના પર બાળ કરી પસિટણું વગર વણવી, પછી તળવી એક બાજુ પાકે એટલે ફેરવી નાખવી. બીજી તરફ પાકે, એટલે ફેરવવી સુયાથી ગોળવી. પરીપકર થઈ જાય એટલે કઢી લેવી.

મેથીની બાજની પુરી.

વેસણુ શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ મેથીની બાજ શેર ૦૧ (ઝંઢી નાં. ૨૨૦) હલદી તોલા ૨ ઘી શેર ૦૧૨ હોંગ વાલ ૫.

મેથીની બાજને ઝીણી વીણીને ઝીણી સમારવી. અને વેસણુનાં હોંગ હવેજ નાખી બાજ સીંધાવવી. તેમાં ઘી શેર — નું મોણુ નાખી લીંબુનો રસ નાખ્યા બાંધવો. પાણી ઘટે તેટલું નાખવું. તે ફોટને ખુબ મસલીને ઉપર પ્રમાણે વાણીને તળવી. પુલે એટલે સુયાથી ગોળી પરી પકવ કરવી.

ચુકાની બાજની પુરી.

મેદા શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ ચુકાની બાજ શેર ૦૧ હલદી તોલા ૨ ઘી શેર ૦૧૨ હોંગ વાલ ૫ ચુકાની બાજ ઝીણી સમારી ઉપર પ્રમાણે મોણુ હોંગ હવેજ નાખી મેદા મીલાવો ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે કરવી.

ભરમાપુરી.

મેદા શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ ઘી શેર ૧ હોંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૪ હલદી તોલા ૨ વેસણુમાં ઘી નાખી સેકવું થોડું અથવા સેકવું આય ત્યારે ઉતારી લઈ હોંગ હવેજ લીંબુનો રસ નાખવું પછી મેદામાં ઘી શેર — નું મોણુ દઈ પાણીથી બાંધવો. જરૂર હોય ત્યાં બાંધવો પછી લુવા પાડી પુરી વણવી તેમાં સેકલું વેસણુ ભરી પુરી વણવી તેને ધીમા ધીમા તલવા આસ્તેથી પાકી જાય એટલે કઢી લેવી.

દહીની પુરી.

મેદા શેર ૧ દહી શેર ૦૧૨ ઘી શેર ૦૧૧

હોંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ૨

મેદામાં ઘી શેર — નું મોણુ દેવું અને દહીથી મેદા બાંધવો.

હોંગ હવેજ નાખી દેવા પછી તેની પુરી વણવી અને મંદા લીમાં
રતેથી તણવી અને પરીપકવ થામ એટલે કાઢી લેવી.

એંગણુની પુરી.

મેદા શેર ૧ એંગણુ શેર ૦૦ ધી શેર ૦૦૦
હોંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા =
લીંબુ નાં. ૫ નો રસ

એંગણુની છાલ ઉતારી ચાર ચાર ચમીરી કરી લીમાં તળી લેવાં
અને તેનો છુંદો કરી મેદામાં મીલાવવું અને ધી શેર = તું મોંચુ દેવ
પછી તેને આંધવો હોંગ હવેજ હલદી મીલાવવાં લીંબુનો રસ નાખવો
અને પાણીથી આંધવો તેના લુવા કરી પુરી વણી ઉપર પ્રમાણે
તળી લેવી.

ફરસીપુરી.

વેશણુ શેર ૦૦ લોટ શેર ૦૦૦ ધી શેર ૦૦૦
અંજમે તોલો ૧ હોંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા =

વેશણુ શેર ૦૦ માં લોટ શેર ૦૦ મીલાવી તેમાં ધી શેર = તું
મોંચુ દધને તેમાં હોંગ હવેજ અંજમે હલદી નાખી પાણીથી આંધવો
પછી પાતલી વણવી પછી તેને તળી લેવી.

મોરસની ભાજનાં મુઠીયાં.

વેશણુ શેર ૧ મોરસની ભાજ શેર ૦૦ ધી શેર ૦૦
હોંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા =
લીંબુ નાં. ૬ નો રસ.

મોરસની ભાજને ઝીણી સમારીને મસલવી અને વેશણુમાં ઘી
શેર = તું મોંચુ દધ ભાજ મીલાવી લીંબુનો રસ મીલાવવો હોંગ હવેજ
નાખવો અને તેનાં મુઠીયાં આંધવાં અને તે મુઠીયાં લીમાં તળી લેવાં
ઉપર પુરી લખેલી છે તે તળીને કાઢી લઈ ઉપર લુણ પીસેલ ઉપર
જુસી દેવું.

પકોડી.

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૦૦ હોંગ વાલ ૫ હલદી તોલા =
કાળાંમરીમાં જુઠા તોલો ૧ હવેજ તોલો ૧
વેશણુમાં ધી શેર = તું મોંચુ નાખી મચવી અને પછી જર

પાણી નાખી મથવું ખુબ મથીને લી થોડું રાખી તેમાં તે પકોડી મુક-
તી પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લેવી અને કાઢી લઈ લુણુ ભુરકાવવું
તે પકોડી રીંગણાંના શાકમાં તથા સકરીયા તથા આલુના શાકમાં પડે છે.

આંખાના રસની પકોડી.

વેશણુ શેર ૧ આંખાનો રસ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તો ૦ =
કાળાંમરી તોલો ૦૧ હવેળ તોલો ૧

વેશણુમાં લી શેર ૨ નું મોણુ ૬૪ હીંગ હવેળ નાખી આંખાનો
રસ નાખી મથવું ખુબ મથીને પકોડી મુકવી તેનો રંગ લાલ પડી
જશે તેથી ટરપું નહીં તેને પરીપકવ કરવી અને કાઢી લેવી તેના ઉપર
લુણુ ભુરકાવું આંખ સાથે મંદાથી તળવી.

શેરડીના રસની પકોડી.

વેશણુ શેર ૧ રસ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તો ૦
કાળાંમરી તોલો ૦૧ હવેળ તોલો ૧

વેશણુમાં લી શેર ૨ નું મોણુ ૬૪ હીંગ હવેળ નાખીને ઉપર
પ્રમાણે પકોડી મુકવી કાળી પડી જશે તેથી ખીવું નહીં પણ પરીપકવ
કરવી રસ જરા થોડો પડે તો પાણી નાખવું.

ગાંડીયા.

વેશણુ શેર ૧ લી શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હવેળ તો ૧
હલદી તોલો ૦ મરી તોલો ૦૧

વેશણુ શેર ૧ માં લી તોલો ૨ નું મોણુ ૬૪ હીંગ હવેળ હલદી
મરી નાખી પાણીથી બાંધવું અને તેમાં લીનો હાથ ૬૪ ગાંડીયા વણવા
અને જરા મોળા લીમાં તળવા અને આકરા લીમાં લોટ ખોરતાં જવું
અને કુપતાં જવું એમ ખુબ કઠણ લોટ રાખી કુપ્યા કરવું અને
ગાંડીયા વણવા અને જરા ઠડું લી રાખી તળી લેવા રીંગણાંનું શાક
તથા બટેટાંના શાક તથા એકલ ગાંડીયાનું શાક થાય છે મેથીના શાક
માં પણ તે ગાંડીયા પડે છે.

ઝીણી શેવ.

વેશણુ શેર ૧ લી શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હવેળ તો ૧
હલદી તોલો ૨

વેશણુ શેર ૧ માં હીંગ હવેળ નાખી તેને પાણીથી બાંધવો અને
સીરા જેવો નરમ રાખવો જરા લીનો હાથ દેવો અને પછી આંખથી
તેની જેવ પાડવી તળાઈ જાય એટલે કાઢી લેવી.

. . . ફીકી છુટી બુંદી . . .

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૦૮૮ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તો ૧
હલદી તોલા ૨ મરચાંનો ભુકો તોલો ૧.

વેશણુ શેર ૧ માં ધી તોલા ૨ નું મોંણુ દધ પાણીથી નરંમ ધોર કરવો હીંગ હવેજ નાખવાં ધી ચાય એટલે અરો લખ નેમાં ધોર નાખી હાથથી બુંદી પાડવી તળાય જાય એટલે, કાઠી લઈ લુણુ ભૂંરકાવવું.

ચણાની પુરી.

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૦૮૮ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તો ૧
હલદી તોલા ૨ મરીનો ભરડો તોલો ૧

વેશણુમાં ધી શેર — નું મોંણુ દધને હીંગ હવેજ નાખી પાણી નાખી ઝલણુ બાંધી પાકાં ધીમાં તે લોટ ખોરવું જવું અને ટુંપતું જવું ખુબ ટુંપીને પછી તેની પુરી વણવી સાર પછી તળી લેવી હવેજ લુણુ ભૂંરકાવવું આજ રીતે ચોરાફરી સફરખારા પણ થાય છે તેને પાનળું વણી ચાકુથી આંકા કરી સફરખારા કરવા હોય તો સફરખારા જેવા અગર ચોરાફરી કરવી હોય તો આંગલી પટે પટી કરવી.

બેંગણના ભુજાણાં.

વેશણુ શેર ૧ ધી શેર ૦૮૮ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તો ૧
હલદી તોલા ૨ મરીનો ભુકો તોલો ૧ રીંગણા શેર ૨

વેશણુમાં હીંગ હવેજ નાખી ધી તોલા ૨ નું મોંણુ દેવું પંછી પાણીથી ધોર કરવો પછી રીંગણાંના ચગદાં કરી તેના ભુજાણાં કઝાઈ માં ધી મુકી કરવા અને તળી લેવા પાકી જાય એટલે કાઢી લેવા તેજ પ્રમાણે આલુનાં કંદનાં તુરીયાનાં કેળાનાં કાળાના નાગરવેલના પાનનાં બોરના માકી કાચી કેરીના પણ ભુજાણાં થાય છે. અરવીના પતરવેલીયાં પાનમાં વેશણુ ચોપડી લપેટી પાછી વેશણુમાં બોળીને ટુક કરી તળી લેવા બીજાં પણ ઘણા પ્રકારના થાય છે તેમાં મુખ્ય છે તે લખ્યાં છે.

રાઇતું બેંગણનું

રીંગણાં શેર ૧ રાઇ તોલો ૨ દહીં શેર ૧ લુણુ તો ૨૮૮
હીંગ તોલો ૦૮ જીરું તોલો ૦૮ ખાંડ તોલો ૧૮

રીંગણાંને પાણીથી બાફવા અને બાફ્યા પહેલાં ઓલી ટુક કરી બાફવાં બાફાઈ જાય એટલે પાણીમાંથી કાઢી એક ચારણી અમુર સુંડલીમાં નાખી પાણી નીતરી જવા દેવું નીતરી જાય એટલે દહીંમાં રાઇ મીઠાવી તેમાં મીઠાંવવું જીરું સેકીને તેમાં નાખવું હીંગ તોલા — નો વધાર દેવો તેમાં

ખાંસોલો ૧ નાખતી તેજ પ્રમાણે કાળું ફુલું રાધની ભાંજનું અથવાની
ભાંજનું અભાંજનું આલુ સફેદીયાં બાંસીને તેજ પ્રમાણે થાય છે અને
કેળાંનું ખડખડાંનાં ખચણનું, ધાણાંની ભાંજનું કાકડીનું પાકા ચીમડાંનું
તે વગર બાકે ઉપર પ્રમાણેજ કરવું આગલ લખેલી બુંદી ગંદીયાં સેવનું
ચણાંની પાણી તેજ પ્રમાણે કરવું.

કીસમીશનું રાધનું.

કીસમીસ દ્રાક્ષ શેર ૧ રાધ તેજ ૨ દહીં શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૫
દીંગ તોલો — છૂંદ તોલો ૦૫

દ્રાક્ષને પાણીમાં બાંસી પુલાવવી પછી દહીં સાથે મીલાવી ઉપર
પ્રમાણે રાધનું કરવું લીલી ગોલ દ્રાક્ષ તથા આખાની કતલીનું રાંધણું
માફકયા સીવાય તેજ પ્રમાણે અથ છે.

એકાદસીમાં ઉપયોગ આવે તેવી ફરારી વસ્તુ.

રાજગરાની પુરી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૧.

રાજગરાની લોટને ચુલા ઉપર પાણી શેર ૦૫ ભારે લુકા તે
અદકે એટલે તેમાં લોટ શેર ૦૫૫ નાંખી બાકવો અને ઉતારો લધને
વધેલો લોટ મીલાવવો અને તે કઠણ પડે તે પાણીનો હાથ દેવો અને
નરમોવી ધીનો હાથ દહ તેના લુવા નાં. ૨૦ અને તે સુદ્ધ આંચથી
પરીપકવ તળી લેવી અને જારામાં રાખી ધી નીતરવા દેવું અને શે. ૧ કે
માસેર ધી ની કરવી હોય તો ઉના પાણીથી લોટ બાંધી તરવી તે ખુલે
એટલે ફેરવી કાઢી નાંખવી અને રોટલી કરવી હોય તો લોટને બાંસીને
રોટલી વણી શેકી લેવી, ધી ચોપડવું.

રાજગરાની શેવ.

રાજગરો શેર ૧ ધી શેર ૧. —

રાજગરો ઉંના પાણીમાં બાંસીને ધીનો હાથ દેવો અને જારાથી
સેવ પાડવી. મંદી આંચે ખુબ પકવવી. તે કરકરી થઇ ગય એટલે
કાઢી જારા ઉપર નીતારવી, તે શીકા કરવી હોય તો મરી તથા છૂંદ
સીધા લુણુ ભુરકાવવું અને મીઠી કરવી હોય તો ખાંડ શે. ૧ની ચાસણી
કરી છુટી બુંદીની માફક પાક દેવી.

રાજગરાના મગદના ભાકુ.

રાજગરો શેર ૧ , ધી શેર ૦૫૫ ખાંડ શેર ૧

રાજગરાના લોટને ધીમાં શેકીને ખાંડ નાંખીને લાડુ બાળવો.

• રાજગરાનો શીરો. •

રાજગરાનાં લોટ શેર ૧. ધી શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧૧

રાજગરાના લોટને ધી શેર ૦૧ માં ખુખ. શેકવો અને પાણી શેર ૧૧ નાખવું. મજી ખાંડ નાંખી એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

રાજગરાના લોટની કુટી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૦) = જીરું તોલો ૦૧ જાસ શેર ૧૧

કારાં મરી તોલો ૦૧ લુંણ તોલ ૧૧૧ ધી તોલો ૧.

જાસમાં લોટ તથા મરી નાખી ઘેર કરવો અને પછી ચૂલાંઉપર ધી મુઝી અંદર જરાંનો વધાર મુકી બે ઘેર વધારી દેવો. ઉઘળી જાય એટલે. ઉતારીને લુંણ નાખવું અને જીડી થાય તો અંદર પાણી નાંખવું.

સીંધાડાંની પુરી. •

સીંધાડાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૧

સીંધાડાનો લોટ ગરમ પાણીથી બાંધવો અને પથેટણુ જેટલે રાખવો. પછી તેની પુરી તરવી.

સીંધાડાંનો શીરો.

સીંધાડાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧૧

લોટને ધી મુકી સેકવો અને પાણી શેર ૨૧ ગરમ નાખવું એકરસ થઈ જાય એટલે ખાંડ નાખવી. પરીમકવ થાય એટલે ઉતારી લેવો.

સીંધાડાંની ઘેંસ.

સીંધાડાનો લોટ શેર ૧ કારાં મરી તોલો ૧૧ જાસ શેર ૨૧

મીઠું તોલો ૨ જીરું તોલો ૦૧.

સીંધાડાના લોટનો જાસમાં ઘેર કરી બાંધવો. સીરા જેવું થઈ જાય એટલે ઉતારી કાળા મરી શેકેલું જીરું નાંખવાં અને મીઠું મીઠાંની એક થાળામાં ધી ચોપડી અંદર ઠારીને ઉપર વાટકાથી સરખું કરીને ચાકુથી બરછીના જેવા ટુકડા કરવા.

કુટીની પુરી.

કુટીનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૧

કુટીના લોટને પાણીમાં બાંધવો. બાંધીને તેની ઉપર પ્રમાણે પાતલી પુરી કરી તળી લેવી અને લોટ બાંધતી વખતે પથેટણુ સાથે લોટ રાખવો.

કુટીની રોટી.

કુટીનો લોટ શેર ૧ ધી શેર =

કુટીના લોટને બારીને તેની રોટી વંચુત્રી અને સેકવાથી ખુલી દડા-
નવી થશે પછી તેને ધીથી ચોપડવી. તેની કઢી પણ થાય છે અને
થેંસ પણ થાય છે.

કાચાં કેળાંની પુરી.

કાચાં કેરાં શેર ૨ ધી શેર ૧ કારાં મરી તોલો ૧૦.

જીરું તોલો ૧૦ રાજગરાનો લોટ શેર ૧

કાચાં કેળાં ને છાલસાંકે પાણીમાં બાપવાં. બફાઈ જાય એટલે
છાલ ઉતારીને તેને વાટકાં અને પછી રાજગરાનો લોટ શેર ૧ મીઠાવી
તેના લુવાં પાડી રાજગરાના લોટનું પેલેટણુ લઈ પુરી વણવી અને તેમાં
તણીને જીરું તથા મરી પોસીને નાંખવાં. ચારપછી પુરી વણી તણી
લેવી

સાંખાનો ભાત.

સાંખો શેર ૧ ધી શેર =

સાંખાને પાણીનું આંધણુ મુકી ઓરી દેવો. ભાતનાં માફક થઈ
જાય એટલે ઉતારી લેવું અને ધી નાંખવું.

સાંખાની તણધારી લાફડી.

સાંખો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ધી શેર =

સાંખાને પાણીનું આંધણુ મુકવું અને તેમાં ખાંડ નાંખવી તેમાં
સાંખો ઓરી દેવો. થઈ જાય એટલે ધી નાંખીને એક થાળમાં દારી દેવું
પછી ચાકથી ટુક કરવાં.

આલુની ચકતી.

આલુ શેર ૧ ધી શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧ મરીનો ભુકાં તોલો ૧૦.

આલુની ચકતી કરી ધીમાં તેણીને તેમાં લુંણુ તથા મરી ભુરકાવવાં.

આલુના ખમણની શેવ.

આલુ શેર ૧ ધી શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧૦

આલુ છોલી ખમણીથી ખમણું કરી પાણીમાં તારવી લેવું. પછી
તેને ચારણીમાં રાખી નીતારીને તણી લેવાં અને ઉપર લુંણુ મીઠાચુર-
કાવવાં અને તે તણવાં તે ધીનાં અનુમાન પ્રમાણે શેડાં શેડાં
કરકરાં તરવાં.

આલુના ટુક.

આલુ શેર ૧ લીલાં મરયાં ૫ ઘી શેર ૦૧.૭૩. તોલો ૦૧
તોલો ૧. કાળા મરી તોલો ૦૧.

આલુના ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ મોટાના ટુક કરી તેને ઘી
મુકી મરયાં તથા જીરોનો વધાર દહ વધારી દેવાં અને ધીમાં ખુબ
સડસડવા દેવાં સડસડી નય એટલે ઉતારીને લુંણ તથા મરી નાખવાં.

આલુના ટુક.

આલુ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ ૭૩ તોલો ૦૧ લુંણ તોલા ૨
જાસ શેર ૧ ખાંડ તોલા ૨ લીલાં મરયાં નાં. ૨.

આલુને શાક જેવાં સમારી ૭૩ તથા મરયાંનો વધાર દહ વધારી
દેવાં અને ધીમાં ખુબ સડસડવા દેવાં, સડસડી નય એટલે ઉતારીને
લુંણ તથા મરી નાખવાં.

આલુનું શાક.

આલુ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ ૭૩ તોલો ૦૧ લુંણ તોલા ૨
જાસ શેર ૧ ખાંડ તોલા ૨ લીલાં મરયાં નાં. ૨.

આલુને શાક જેવાં સમારી ૭૩ તથા મરયાંનો વધાર દહ વધારી
દેવાં. જરૂર સીજે એટલે જાસ નાખવી, થઇ નય એટલે ઉતારી લઇ લુંણ
નાખવું. સુરણ તથા અજવી રતાલુ કંદ કાકડી ખડખડાં તુરીયાં ભાજી
તાંજલનની વીગેરે થાય છે.

ફરારી ખમણ કાકડી.

કાકડી કુંણી શેર ૧ શ્રીફલ નાં. ૧૦ ખમણ ૭૩ તોલા ૨
લુંણ તોલા ૫ ભોઇ સીંગદાણા શેર ૦૧ મરયાં લીલાં તોલા ૫
અથવા મરી તોલા ૫.

કાકડીના ઝીણા ચણાની દાળ જેવડા ટુક કરવા પછી તેમાં મીઠું
તોલા ૫ ચોરી એક લુગડાંમાં બાંધીને તે ઉપર વજન મુકવે. પાણી
ખુબ નીતરી જઇ કોરા થઇ નય એટલે ખોપરાનું ખમણ તેમાં મીલા-
વવું. મરયાંના ઝીણા ટુક કરી તેમાં મીલાવવા. સીંગ દાણા શેકી તેનો
ખાંડણીમાં ભુકો કરી તે પણ અંદર મીલાવવો. ૭૩ શેકી તેનો ભુકો
કરી તે પણ અંદર મીલાવવો. મરયાં નાં નાખવાં હોય તે મરીનો
ભુકો નાખવો. પાણી વધારે નીકળવાથી મીઠું નોકળી નય અને મોળું
થઇ જાય તો તેમાં વધારે લુંણ નાખવું. ફરારી વસ્તુમાં સીધા લુંણ વાપરવું.

અનસખડી. ભડથનાં ગુંજ.

મેદા શેર ૧ વેસજી શેર ૦૮ લુંણુ તોલો ૦૮ રીંગણાં શેર ૨
 ઘી શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૮ આદાનાં મુગીમાં તોલો ૧ ધાણાં ૭૩
 તોલા ૨. લીંણુ નાં. ૪ નો રસ

રીંગણાંને આંચમાં ચોઠવી રાખવાં. પાકી જ્ય એટલે કઢી લઇ
 જલ ઉતારી ભડથ કરવું, તે ભડથ લુગડામાં નાંખી જરા નીચેવી
 નાખવું પછી ઘેણુને ધીમાં સેકીને તે ભડથમાં મીલાવી દેવું. અને તે
 એય હીંગ નાંખી ભેગાં સેકવાં જ્યને ઉતારી લેવું. પછી મેદા શેર ૧માં
 ઘી શેર ૦ નું મોણુ દધ પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેની પુરી વણી
 ભડથમાં આદાનાં મુગીયાં તથા ધાણા ૭૩ નાંખી તે ભડથપુરીમાં ભરવું
 અને તેનાં ગુંજાં ગુથી તળી લેવાં. લીંણુ નાં. ૪ નો રસ નાખવો.

લીલાં ચણનાં ગુંજ.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૦૮ કાળાં મરી તોલો ૦૮ લીલાં ચણ
 શેર ૧ ધાણાંની ભાજી લીંણુ નાં. ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦૮
 હવેજ તોલા ૨ લુંણુ તોલો ૦૮.

ચણને ધી હીંગ મુકી વધારી દેવા અને ઢાંકી રાખવા, સીજી
 જ્ય એટલે ઉતારી લઇ તેમાં ધાણાંની ભાજી સમારીને નાંખતી. અહીં
 મરી અવેજ, લીંણુનો રસ નાંખી જરા ચોળી નાંખવા પછી મેદામાં
 મોંણુ દધને ઉપર પ્રમાણે ગુંજાં કરવાં.

લીલાં ચણના ગુંજ.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૦૮ કાળાં મરી તોલો ૦૮ લીલાં ચોળા
 શેર ૧ ધાણાંની ભાજી લીંણુ નાં. ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦૮
 હવેજ તોલા ૨ લુંણુ તોલો ૦૮.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલાં ચણના ગુંજ.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૦૮ કાળાં મરી તોલો ૦૮ લીલાં ચોળા
 શેર ૧ ધાણાંની ભાજી લીંણુ નાં. ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦૮
 હવેજ તોલાં ૨ લુંણુ તોલો ૦૮.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

મગની દાળની કચોડી.

મેદા શેર ૧ મગની દાળ શેર ૧૮ કાળાં મરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦૮

ધાણાની બાજુ હવેજ તોલો ૩ આદાનાં મગીયાં તોલો ૦ા
લીંધુ નાં. ૫ નો રસ અથવા અંબચુર અથવા દાડસાર લુણુ તોલો ૦ા

દાળને રાંત્રે પલારી મુકવી અને સવારે વાડી નાંખવી અને પછી
અંદર હીંગ હવેજ મીલાવીને મેદો. મોંણુ દધ બાંધી ને ઉપરનાં ગુળાંની
રીત પ્રમાણે કચોરી કરવી. ઉપર લખી તમામ વસ્તુ તુળીને ઉપર
લુણુ ભરકાવવું.

અડદની દાળની કચોરી.

મેદો શેર ૧ અડદની દાળ શેર ૧ા કાળા મરી તોલો ૧.
ધી શેર ૦ાા ધાણાની બાજુ હવેજ તોલો ૩ આદાનાં મગીયાં
તોલો ૦ા લીંધુ નાં. ૫ નો રસ અથવા અંબચુર લુણુ તોલો ૦ા

દાળ રુતના પલાળી સવારે વાડી નાંખવી પછી તેમાં હીંગ હવેજ
નાંખીને વડાં કરી તળી નાંખવાં પછી કાઢી લઈને લાથથી મસલી
નાંખવાં અને બાજુ વીગેરે તમામ વસ્તુ નાંખી દેવી. પછી મેદો મોંણુ
દધને બાંધી ઉપર પ્રમાણે કચોરી કરવી. આલુ સકરીયાં વિગેરેનાં પણ
ઉપરની રીતે ગુળ તથા કચોરી થાય છે અને તે તળી લીધા પછી
તેમાં લુણુ ભરકાવવું.

દહીં વડાં.

અડદની દાળ શેર ૧ મરચાંનો ભરડો તોલો ૦ા ૭૩ આખું
તોલો ૦ા દહીં શેર ૨ ધી શેર ૦ા આદાનો છુદો તોલો ૧
હલદી તોલો ૦ા હીંગ તોલો ૦ા રાધ તોલો ૦ા લુણુ તોલો ૩.

દાળને આગલે દીવસે લીંજવવી. બીજે દીવસે ધોઇને વાટવી પછી
વાટવી દાળમાં હીંગ મરચાં આદાનો છુદો મીલાવવાં પછી અંદર થોડું
મોંણુ દેવું, હલદી નાંખવી પછી હથેરીમાં પાણી ચોપડી વડાં કરી ધીમાં
તળવાં અને મીઠાનું પાણી કરીને તેમાં તેવડા નાખતા જવું અને પછી
દહીમાં રાધનો ભુકો કરીને નાંખવો. ૭૩ સેકીને નાંખવું અને લુણુ
તોલો ૧ નાંખવું. પછી તે દહીમાં વડાં નાખવાં.

ચણા ફડફડીયા.

ચણા શેર ૧ કાળા મરી તોલો ૧ ધી શેર ૦ા લુણુ તોલો ૧

ચણાને આગલે દીવસે લીંજવીને બીજે દીવસે તળી લેવા,
મુખ તળાઈ જાય અને પોચાં થઇ જાય એટલે કાઢી લઈને તેમાં લુણુ
થા મરીનો ભુંડો ભરેલ પાવો. ચણા ધીના પ્રમાણથી થોડા થોડા તળવા.

ચણાની દાળ

ચણાની દાળ શેર ૧ કારિં મરી તોલો ૧ ધી શેર ૦૧ લીંબુ નાં. ૨ નો રસ. લુણુ તોલો ૧ લાલ મરચાં તોલો ૧.

દાળને આંગણે દીવસુ બીજવીને બીજે દીવસે સવારે ઘોષને તળા લેવી. તળાધ ઘુંચ એટલે કઠી. લઈ ઉપર લુણુ મરી તથા મરચાંનો લુકો નાખવો અને લીંબુનો રસ માંખવો.

ચાખાની તરધારી લાકસી.

ચાખાનો રવો જડો શેર ૧ જમથકળ તોલો ૦૧ ધી શેર ૦૫૧

બહામ પીસ્તા તોલો ૨ ખાંડ શેર ૧૧૧.

રવાને ધીમાં સ્પીરાતી પેટે બહામ રંગનો સેકવો. પછી ખાંડનું બમણું પાણી કરી તેમાં નાખી હલાવતા જવું પછી બહામ પીસ્તાં નાખવાં. બરોબર ઢાંચવા જેવું થાય ત્યારે ઉતારીને એક ખોમચામાં ઠારી દેવું. સુગંધી જમથકળ નાખવું. પછી ચાકુથી આંકા કરી ટુકકરવા પાણીને ઠેકાણે દુધ નાખવાની બહુ સારી થાય છે. દુધ નાખવું હોય તો ત્રણ ગણું નાખવું.

ગુંદાખોર.

ગુંદાંમણુ ૧ મીઠું શેર ૫૧ આંબલી શેર ૧ હલદી શેર ૧

ગુંદાં ઝુંમખાવાલા લેવી ટોપી ઉચડલ લેવાં નહીં તાજાં લેવાં અને આંબલીનું પાણી બહુ પાતલું નહીં તેવું કરી તે ગુંદાં તેમાં ધરવડી દેવાં પછી લુંણુ હલદી લગાવી દેવાં અને એક બરણીમાં ભરવું પછી ઉપર ચાર ખોખા લુંણુ નાખવું તેમ ઉપરા ઉપર ગુંદાં તથા મીઠાંનો થર દેવું જવું પછી જ્યારે બરણી ભરાઈ જવા આવે ત્યારે ઉપર મીઠાંનો થર દેવો પછી મોટું બાંધી દેવું અને ત્રીજે દીવસે તેમાં પાણી નાખવું તે એવી રીતે કે રાતના કુવાનું તાજુ પાણી ભરી આવવું અને સવારના નાઇ ઘોષને તેમાં પાણી નાખવું અને ગુંદાં પથરથી ઢાંચવી દેવાં કોઈ કોઈ તરી જય નહીં જેટલાં ગુંદાં તરી આવે તેટલાં પોચાં થઈ જય માટે તરવા દેવાં નહીં પછી બરણીનું મોં બાંધી દેવું. અને આઠમે દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં.

ગોરગુંદાં મંજારી.

ગુંદાં શેર ૧

મીઠું શેર =

ગોર શેર ૧ મરચાં શેર

રાઈ શેર =

તેલ શેર =

હોંગ તોલો =

ગુંદાંનાં કુરીયા કાઢવા અને પછી ગોળને તેલ રાખી મસલવે રાષ મીઠું એકઠાં કરી સંભાર તૈયાર કરી ગુંદાંમાં ભરવે અને બરણીમાં ભરી મુકવાં તેજ પ્રમાણે ટીકેરા પછુ ગોળના થાય છે.

બોરનું સુંધાણું.

બોર દેશી ખાટા અમ્લકાયા શેર ૧ લુંલું શેર ૨ હલદી તોલો ૧૧.
મરચા તોલો ૧૧. રાષ તોલો ૩ ગોળ શેર ૮.

બોરને મીઠા તથા હલદીમાં બરણીને ઉપર મરચા તથા ગોળ તથા રાષ નાખવાં અને પાણીમાં ખુડાવી રાખવાં.

વાંસનું સુંધાણું.

લીલોકુંણો વાંસ શેર ૧ લુંલું શેર ૨ લીયુનો રસ શેર ૧.
વાંસને છોલીને તેનાં ચીરીયાં કરનાં લાંબાં પ્રણુ આગળ તથા નડો ૧ આગળનાં કરવાં તેને લુંલું લગાવી લીયુના રસમાં નોખવાં તે ચાર પાંચ દીવસે વાપરવું.

રાષ્ટી કેરીનું સુંધાણું.

કેરી નાં. ૧૦૦ પાકી મીઠું શેર ૭ હલદી શેર ૨
રાષ શેર ૪ મરચાનો ભુકો શેર ૨ હીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૧૦

કેરીની ચાર ચીર કરીને તેમાં લુંલું હલદી ભરવાં ભરીને કેરી બરણીમાં ભરી દેવી ત્રણ દહાડા રાખીને ચોથે દીવસે બહાર કાઢી રાષ પીસી રાખી હોય તેનાં ફાતરાં ઉઝાડી તૈયાર કરવી અને મરચાં તથા હીંગનો બારીક ભુકો કરી તે પછુ તેના સાથે મીલાવવાં રાષને તેલ સાથે મથવી અને ખુબ મથી તેમાં મરચાંનો ભુકો તથા હીંગનો ભુકો નાખવો તે તમાંમ મીલાવીને પછી કેરીનાં ખોખાંમાં તે ભરવું અને ભરીને બરણીમાં ભરવી અને પછી તેના ઉપર તે ખુડી જાય તેટલું તેલ નાખવું અને બરણી ઢાંકી તેનું મોં બાંધી દેવું. ચાર દીવસ પછી તે વાપરવી તે રાષ્ટી કેરી કહેવાય છે.

સંભારી કેરી.

કેરી નાં. ૧૦૦ પાકી મીઠું શેર ૫ હલદી શેર ૧૧
મરચાંનો ભુકો શેર ૨ મેથી શેર ૨ હીંગ શેર ૧
તેલ શેર ૧૦

કેરીનાં ચીરીયાં કરી તેમાં મેથી તથા મરચાં લુંલું હલદી હીંગ તે તમાંમ વસ્તુ બીણી પીસી ભરી મીલાવવી તેમાં તેલ શેર ૩ ને

આનેનીમી સંભાર કેવલે, સારી રીતે ભરી ને, ભરી સંકાયે તેવો
કરી કેરીમાં ભરવો, ભરીને એક બરણીમાં સમા મુકવી સંભાર. નીકળી
જાય તેમ ન મુકવી દબી દાખીને મુકવી ઢીલી રહી જાય તો પોચી પડી
જાય માટે દાખીને મુકવી સીધું દહાડે સમી તે ખુડી જાય. તેટલું તેલ
રેલું આંધાદીયા પછી પાકવા તે બેસાડા પાકી જાય છે.

એલચીનું સંધાણું.

એલાચચી શેર ૧ લીંબુનો રસ શેર ૦૫ મીઠું તેલ ૨ શાકર તેલ ૦૫
લીંબુના રસમાં શાકર તથા મીઠું નાખવું અને તેમાં લીલી એલી-
ખી નાખી દેવી તે સંધાણું બે મહીના સુધી બગડે નહીં તેજ રીતે
તે સુકી કાગડી એલચીનું પાણી થાય છે. પછી તેમાં છાંચકા, વણા
દીવડા મળે.

પીપરનું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું શેર ૦૫ લીંબુનો રસ શેર ૦૫
પીપરને મીઠું મોલાવીને લીંબુનો રસમાં દબાવી દેવી એજ રીતે
કીસમીસ તથા કુધારા તથા કાળા મરી લવીંમનું પાણી થાય છે.

લીલા જાયફલનું સંધાણું.

જાયફલ શેર ૧ લીંબુનો રસ ૦૫ મીઠું શેર ૦૫ સીધું
જાયફલની જાડી છાલ થાય છે તેને ઉતારી જાયફલની લાખી પકડ
કરી અને તેને મીઠું લગાવી લીંબુનો રસમાં નાખી દેવું.

પીપરનું રાધવાલું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું શેર ૦૫ રાધ તેલ ૧ તેલ શેર ૦૫
હલદી તેલ ૧
પીપરને પલારી રાખવી અને પીળે દીવડા પાણીમાંથી કાઢી
મીઠું મોલાવી દેવું મીઠામાં એક દીવડા મોલાવી મીઠું પીસેલ રાધ તથા
હલદી તે ત્રણે વસ્તુ મોલાવી દેવી એજ રીતે મરી લવીંગ ખારકનું
પાણી થાય છે.

સુરણનું સંધાણું.

સુરણ શેર ૧ મીઠું શેર ૦૫ હલદી તેલ ૧
રાધ તેલ ૧ તેલ શેર ૦૫
સુરણને કોલી મે જે આંખના જાડા અને ત્રણ આંગળી પોદળા
ડુકડા કરવા પછી બાકવા મંદી આવે પછી મીઠું હલદી રાધ તેલ

મીલાવવું ગળી ન જાય અને કાચું પણ ન રહે ત્યારે જ્યારે
લેવાં, અરવી : આશી એક પ્રમાણે પાય. છે. કંદને ને
વરકાં હાથે અને શીત કરવું. મધુ કાંઈ ને ના જાય

ગુવાર.

અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ હલદી તોલો ૧
અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ નાખી દેવો અને
પણી પાણી પણ જાણવા તે પણ તેજ શીત કરવું
અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ નાખી દેવો અને
પણી પાણી પણ જાણવા તે પણ તેજ શીત કરવું
અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ નાખી દેવો અને
પણી પાણી પણ જાણવા તે પણ તેજ શીત કરવું
અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ નાખી દેવો અને
પણી પાણી પણ જાણવા તે પણ તેજ શીત કરવું
અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ નાખી દેવો અને
પણી પાણી પણ જાણવા તે પણ તેજ શીત કરવું
અંકુર શેર ૧ મીઠું શેર ૧ લીંબુનાં રસ ૧ નાખી દેવો અને
પણી પાણી પણ જાણવા તે પણ તેજ શીત કરવું

દીઝારાં.

દીઝારાં શેર ૧ મરચાં તોલો ૨ મીઠું શેર ૧ મેથી શેર ૧
તેલ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૧ રાઈ શેર ૧ લીંબુ નાં ૫
દીઝારાંની ચાર ફાંટ કરી સંભાર ભરવો તે સંભાર એવી રીતે
કરવી કે મેથી સેકીને ભરડવી રાઈ મરચાં પીસવાં રાઈની ફાતરી ઉડાડી
દેવી હલદી લુણ નાખવું તે હવેળ સંભાર કરીને દીઝારાંમાં ભરવો અને
તે દીઝારાં ભરીને ખટાઈ અંદર નાખવું એક દીવસ દરમિયાને પછી
તેલ નાખવું.

ગુંદાનું સંભાણું.

ગુંદા શેર ૧ રાઈ શેર ૧ મેથી શેર ૧ મરચાં શેર ૧
હલદી તોલો ૧ હાંગ તોલો ૦૧ લુણ શેર ૧ તેલ શેર ૦૧
ગુંદાના ઠંડીયા કાઢી રાખ્યાં નાખવા કારણ કે માખી મરે નહીં
પછી મેથીને જરા સેકી ભરડી લેવે રાઈ પીસી ફાતરાં ઉવેડ્યાં મરચાં
હાંગ હલદી લુણ પીસી તે બધું એકઠું કરી તેના સંભાર કરી ગુંદામાં
ભરવો અને બરછીમાં તે ગુંદા નાખવાં અને જો બરછી તેલ હાથે તે
ઉપરથી નાખી મોઢું બાંધી દેવું અને બીજી દીવસથી વાપરવામાં આવેછે.

ગોળ કેરી.

કેરી નાં. ૧૦૦ પાકડી મીઠું શેર ૩૦ • હલદી શેર ૧૦૦
 હીંગ શેર ૦૧ • રાધ શેર ૦૧ આખા ધાણા શેર ૦૧
 વરીયાલી શેર ૦૧ મરચાંનો ભુકો શેર ૦૧ ખારેક શેર ૨ તેલ શેર ૦૧
 કેરીની છાલ ઉતારવી અને તેના ચાર ચાર આંગળમાં દુકડા કરવા
 તેને મીઠું મેરં. ૨૦૦ તથા હલદી શેર ૦૧ મીઠાવો તેમાં એળી નાખવાં.
 અને ખરણીમાં ભરી મુકવા ત્રણ દીવસ થાય એટલે તે દુકડા કાઢી
 તડકે સુકાવી દેવા અને ખરણીમાંથી પાણી કાઢી નાખવું પછી તે દુકડા
 અધકાયા સુકાવા દધ લઈ લેવા સાવ સુકાવવા નહીં અને પછી રાધનો
 ખરીક ભુકો કરી તેલ સાથે મથકે પછી તેમાં ગોળ શેર ૮ નાખી
 મીઠાવવું પછી મરચાંનો ભુકો ધાણા વરીયાલી મીઠું શેર ૦૧૦ હલદી
 શેર ૦૧ તે તમામ મીઠાવવાં ખુબ મેળી એક રસ થઈ જાય એટલે
 ખારેકમાં દુકડા ઠરીયા કાઢીને બે બે દુકડા કરી તે તથા કેરીના દુકડા
 તે હવેજમાં નાખી ખુબ ધરવરી લેવા ધરવરીને પછી ખરણીમાં ભરી
 દેવું અને ઉપર ગોળ શેર ૨ નાખવો પછી ખરણી ઢાંકી બાંધી દેવું
 તે ઉપરો ગોળ ગૂળી જાય અને ગોળ કમતી જણાય તો ઉપર બીજો
 ગોળ નાખવો ત્યાર પછી આઠ દીવસે વાપરવી તે ગોળ કેરી કહેવાય છે,
 કેરીની છાલ ઉતારી ચાર ચીરીયાં કરી મીઠું હલદી ભરી ખોખાં કરી
 સુકાવી ઉપર લખ્ખો સંભાર ભરી તેજ પ્રમાણે કરે તેને આખી ગોળ
 કેરી કહેવાય છે.

• લોંછ કેરી.

કેરી શેર ૫ • ખાંડ શેર ૧૫ રાધ શેર ૦૧ મેથી શેર ૦૧
 હીંગ શેર — મરચાં શેર ૦૧ મીઠું શેર ૧
 હલદી શેર ૦૧ તેલ શેર ૧૦૦

કેરીની છાલ ઉતારી દુકડા કરવા દુકડા કરીને ચુલા ઉપર તેલ
 મુકી રાધ મેથી મરચાં હીંગનો વધાર મુકીને તે કેરીના દુકડા વધારી
 દેવા અને મીઠું હલદી નાખવાં અને ખાંડ નાખી દેવી પછી તેને હલા-
 વડું અને બે ખદકા આવે ત્યારે જો પાતલી થઈ હોય તો જાણવું કે
 આ હવે કઠણ થઈ જશે તેવી થાય ત્યારે ઉતારી લેવી અને તેવી થાય
 એટલે ખરણીમાં નાખી દેવી તેજ દીવસે વાપરવામાં આવે છે.

લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નાં. ૧૦૦ મીઠું શેર ૩૦ • હલદી શેર ૧

લીંચુની ચાર ચાર ચીરીયો કરીને મીઠું હલદર તેમાં માય, તેટલાં ભરી દેવાં અને બરણીમાં ભરી દેવાં ઉપર મીઠાનો થર દઇને બરણી ઢાંકી ફઠ મો બાંધવું.

ગોળ લીંચુનું સંધાણું.

લીંચુ નાં. ૧૦૦ ગોળ શેર ૧૦ મીઠું શેર ૧૧ાંજ
હલદી શેર ૦૮ મરચાં શેર ૦૮ રાઇ શેર ૦૮
મેથી શેર ૦૮ તેલ શેર ૧૦

લીંચુનાં ચાર ચાર ચીરીયા કર્યા પછી તેલ શેર ૧ નો વધાર મુકવો તેમાં રાઇ મેથી મરચાં શેર ૦૮ મુકવાં વધાર થાય એટલે લીંચુ વધારી મુકી જરા પાણી છાંટવું અને મીઠું હલદી નાખવાં ગોળ તથા મરચાં શેર ૦૮ નો ભુકો નાખી અને ખદકો આવી લીંચુ ગળી જાય ખડું પાતળાં ન રહે તેવાં ઉતારી લેવાં અને બરણી ભરી રાખવી.

લીંચુનું સંધાણું.

લીંચુ નાં. ૨૫ મીઠું શેર ૨૮ હલદી શેર ૦૮
લીંડાં શેર ૧ ગુવાર શેર ૧ ટીંડારા શેર ૧
આદુ શેર ૧ હલદર શેર ૧ કારેલા શેર ૧

લીંચુનાં ચીરીયાં કરી લુંચુ હલદી ભરવાં અને બરણીમાં ભરી દેવા ઉપર મીઠું જે હોય તે નાખી દેવું બરણીમાં ભરી દેવાં આઠ દીવસે લીંચુ અથ ગટ્યા થાય અને રસ થઇ જાય એટલે તેમાં લીંડા વીગેરે ઉપર લખી વસ્તુ અંદર નાખી દેવી અને બરણીનું મોઢું ઢાંકી મોં બાંધી દેવું તે કાચું સંધાણું કહેવાય છે થોડા દીવસમાં વાંપરી દેવું નહીં તો બગડી જાય.

આદુનું સંધાણું.

પાકું આદુ શેર ૧ લુંચુ શેર ૦૮ હલદી શેર ૦૮ લીંચુ નાં. ૧૦

આદુ પાકું શેર ૧. લપ ખપાટીયાની ચીરીથી તેના ઉપરથી છીલકા ઉતારી બોર જેવડા ટુકડા કરી લુંચુ હલદીમાં ચોરી બરણીમાં ભરી દેવું અને ખદાઈ કરવી હોય તો લીંચુ નાં. ૧૦ નો રસ નાખવો અને ત્રીજો દીવસ અંદર પાણી નાખવું અને તે ખુડી જાય તેટલું પાણી નાખવું.

બંગાલી સંધાણું.

પોપીયા શેર ૧ હલદર શેર ૦૮ ગરમર શેર ૦૮
તેલ શેર ૧. મેથી શેર ૦૮ આદુ શેર ૦૮

॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥
 ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥

પોપીયાની ઝાલ ઉતારી મરણી મુખે રેખા દુકડા કરવા અને
 પીંછ વડા તમામને મિલ્કીમાં ખેર રેવડી તમારવી અને જોલં ભેર
 વધાર મુકી મરણી પેશથી લીલા મુકવાને તે અરધા સડસડી મુખે
 મેથી રાષ હીમ મુકી લીચુ મુકર અંધી લાલ નાખી દેવી અને મુલુ
 હાલ નાખવાં પાસે મિલ્કી મુક નાખવું પ્રમીએ મારવાર હવાઈ અધ-
 વાધી મુલુ કાચાં રહે તમારે લીચુ તમાર જોળ તાપીદ હોવાર નહવાવી
 નાખે ઉતારી લેવાં અને નેળ હીમસે હિપેશમાં લેવાં વીવાજાન મુ અથવા
 ઠાણ મોટા વડામાં કામ આજે જે તેને અંધાલી સંધાણ કહે છે

कांक्षणां शेर १ मेथी तोला २ तेल शी. १
 लालुंगा तोला १ जलजी तोला १ जलजी शी. १
 डींग पांश १ मंत्र्यां तोला ५

કાંકણોને ઠૂરીયા કાઢી વધાર મુંડી વધારી દેવાં જરા સ્મિત નય
આટલે બાળ નાખી દેવે અને ઉત્તેજ લેવાં તે પુરત માં થોડા ફોપસમાં
લીપરવાં ઝીંઝાવીવસે રાખવાથી અગદી નાય . ૩ ૨ ૩ ૪ ૫ ૬
કરં મંદાનું સંધાણું .

કરમદાં શેર ૧	સુધ તોલા ૨	મેથાં તોલા ૨
લુથુ તોલા ૧૧	હલદી તોલા ૦	તેલ શેર ૦
ગોળ શેર ૦૧૧	હીંગ વાલ ૫	મરચાં તોલા ૫

તેલ શેર ના મુકી અંદર રાહ મેથી હોગ મરચાં મુકી વધારી દેવાં
તેમાં ગોળ નાખવાં જરા અંધચડ્યાં થાય એટલે 'લુલુ' હલદી નાખી
ફૂંતારી લેવાં અને પુરતેમાં વાપરવાં,
શેલરોનું સમાધાન

સેલશાં-શેર ૧ મીઠું તોલા ૨ હલદી તોલા ૩
રાઈ તોલા ૨ લીંચુ ફાંડ ૧
સેલશાંને સમારીને હાંચુ હલદી-જાગાવી દેવાં પછી રાઈને તેલમાં
મથી ચમવી, દેવી, પ્રદાઘ નાખવી હોય તો લીંચુ નીચોવવું, અને ન
નાખવી હોય તો નીચોવવું.

[illegible][illegible][illegible]

सीधा बुधु. तस्यो. ॥
 कवीदाक्षने सुधा वपरी. वृद्धि. मित्र. तथा साधुरानि सेडी लेपु.
 धोम. से. तमा. भा. मि. स. स. पी. स. क. वृ. वृ. वृ. वृ. त. गो. पी. मो. भा.

રાખવાથી પાચન તથા મોમાં પાણી બહુ આવતાં હોય તેને બહુ કાયદો થાય છે.

સાદી ચટણી.

કાથમીરની મોટી ઝુડી ૧ આડુ તોલા ૨ લીલાં મરચાં તો ૦ ૫
અગર નાની હાંચ તો ઝુડી નાં. ૧૦ ખેંપર નાં. ૧ નું ખમણ
હીંગ તોલો ૨ હીંગ તોલો ૧ લીંચુ નાં. ૫ નો રસ દારીયા શેર ૦
ગાળ તોલો ૧ મીઠું તોલા ૧૦

તે વસ્તુ તમામમાંથી દાળીયાના છોલકાં ઉતારીને બધી વસ્તુ
બેળા કરીને ખારીક વાટી લુગદી દરી રાખવી અને સુકવી રાખવી.

ખમણ પૂવા.

પવાં શેર ૧ શ્રીફળ નાં. ૧ નું ખમણ લીલાં મરચાં તો ૦ ૫
હીંગ તોલો ૧ લીંચુ નાં. ૩ નો રસ આદાનાં મગીયાં તોલા ૨
કાથમીર ઝુડી ૨ નાની મીઠું તોલા ૫ તેલ શેર ૦
હલદી તોલો ૦

તેલ મુકી અંદર મરચાં તથા હીંગ મુકી પવાને વધારવા પછી
એક ખોપરાનું ખમણ નાખવું પછી કાથમીર ખુબ ઝીણી સમારીને
નાખવી લીલાં મરચાં પણ ઝીણા સમારીને નાખવાં આદાના મુગીયાં
નાખવાં પછી મીઠું નાખવું અને લીંચુનો રસ નીચોવી ઉતારી લેવું.

ખટ્ટાં પવા.

ખટ્ટાં શેર ૦૧૧ શ્રીફળ ૧ નું ખમણ મીઠું તોલો ૭
લીલાં મરચાં તોલા ૬ પવાં શેર ૧ લીંચુ નાં. ૫ નો રસ
મેથી તોલા ૨ આદાના મુગીયા તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧
કાથમીર ૨ ઝુડી નાની તેલ શેર ૦— હલદી તોલા ૦૧૧

ખટ્ટાંને પાણીમાં ખારીને ઘાલ ઉતાર્યા વગર અથવા ઘાલ
ઉતારીને ઝીણાં સમારવાં પછી તેલ ૦— મુકી તેમાં મરચાં તથા હીંગ
તથા મેથીનો વધાર મુકી વધારી દેવા ઉપર ખોપરાનું ખમણ નાખવું
કાથમીર ઝીણી સમારીને નાખવી મરચાં ઝીણાં સમારી નાખવાં આદાના
મુગીયાં નાખવા લુણ નાખવું લીંચુ નીચોવવાં હલદી નાખવી અને
ઉતારી લેવું.

ચટણી કોઠંની.

કોઠ નાં. ૧ લીલાં મરચાં શેર ૦) = હીંગ તોલો ૧ ખોપરાનું

ખમણુ તોલા ૦) = લીલા ધાણુ શેર ૦) = મીઠું તોલા ૬.

કોઠને ફાડીને દેવતામાં ઓઠવવું. હીંગને સેકવી પછી તમામ વસ્તુ મીલાંવી ખુબ્બ આરીક વાટવી.

ચટણી સુકી તૈલંગી.

સુકા ધાણુ શેર ૦ કોકમ તોલા ૩ અડદની દાળો તોલા ૪.

સુકા મરચાં શેર ૦ મીઠા લીંબડાની ડારખી ત્રા. ૪ ખોપરાંનું

ખમણુ તોલા ૮ મીઠું તોલા ૮ સીંદાજીરું તોલા ૫

ધાણુ તથા મરચાં તથા જીરું તથા અડદની દાળો સેકવાં અને પછી બધી વસ્તુ ભેળી કરી વાટવી. જળ નાખવું નહીં તે ચટણી બહુ સારી થાય છે.

કોથમીની ચટણી.

કોથમીં જુડી નાં. ૧૦ લીલાં મરચાં શેર ૦) = હીંગ તોલા ૧૦

આદુ તોલા ૨૦ મીઠું તોલા ૭ જીરું તોલા ૦૦ ખોપરાંનું

ખમણુ વાકે ૦૦.

કોથમીં વાટવી તેની સાથે ખમણુ વાટવું. હીંગ પુલાવીને નાંખવી અને જીરું સેકીને નાંખવું. આદુ નાંખવું, મીઠું જરા શેકીને નાંખવું જેથી બહુ પાણીના થાય, તે તમામ વસ્તુ ખુબ વાટવી.

આંબલીનાં ચોચાની ચટણી.

આંબલીનાં લીલાં ફુલ શેર ૦ લીલાં મરચાં શેર ૦) = ધાણુ તોલા ૪

મીઠું તોલા ૧૦ મરી તોલા ૨ જીરું તોલા ૪.

તે તમામ વસ્તુને સાથે આરીક વાટવી.

ખમણુ ચટણી.

કોથમીનો મોટો જુડો ૧ આદુ શેર ૦ ખોપરાં નાં ૨ નું ખમણુ.

દહીં શેર ૨ જીરું તોલા ૫ મીઠું તોલા ૧૦ હીંગ તોલા ૦૦

કોથમીને ઝીણું સમારી દહીંમાં મીલાવવી. ત્રીફળનું ખમણુ મીલાવવું. મરચાં તથા આદુનો છુંદો / કરીને મીલાવવો. પછી છુંદુ નાંખવું.

સુકા ધાણાની ચટણી.

ધાણુ શેર ૦, સુકાં મરચાં શેર ૦) = જીરું શેર ૦) = મીઠું તોલા ૦૦

કોકમ શેર ૦) = ૧

તે તમામને કુઠડી ઝીણું આરીક જુડો કરવો પછી તેને કોકમમાં વાટી નાંખવો તેની લુગદી કરવી.

સુકા ધાણાની સુકી ચટણી. :

ધાણા શેર ૦૧૧ સુકાં મરચાં શેર ૦૧ ૭૩ શેર — હીંગ તોલો ૦૧૧
મીઠું શેર ૦૧.

ધાણાને કુદવા ૭૩ શેકાને તથા હીંગ પુલાવીને મરચાં ૦૦૨ શેકાને તે તમામ ભેળું કરી ખારીક ભુકાટ કરવી. તે સુકી ચટણી ધણા દીવસ રહે. દાળ, શાક અગર એકલી પણ ઉપયોગમાં આવે છે.

સોનામુખીની ચટણી પાચન ચટણી.

સોનામુખી ત્રણ પ હરડે તોલો ૧ ગ્રીણી જુવા હરડે એટલે હીમજ કારાં મરી, પોલા ર સીંધા લુણુ તેલા ૨ આદુ તોલા ૨.
તે તમામ વસ્તુ ભેળી કરી ખુર્ચ ખારીક વાટી લુગદી કરી ચખવી તેનાથી પાચન થાય અને દર્દ સાફ લાવે અન્ન પચે કુધા લાગે. જે તે ચટણી ધણા દીવસ રાખવી હોય તે ટીકડી કરી સુકાવી રાખવી.

પાપડ પવા.

પાપડનો ભુકો નાં. ૮ શ્રીફળ નાં. ૧ નું ખમણ મીઠું તોલા ૫
પવા શેર ૧ લીંચુ નાં. ૫ નો રસ મેથી તોલા ૨
હીંગ તોલો ૨ કાથમી ઝુડી ૨ નાની તેલ શેર ૦૧
લીલાં મરચાં તોલા ૬ આદાનાં મુગીયાં તેલ ૩ હલદી તોલો ૦૧
પાપડને સેફ હાથથી ભુકો કરી ખટ્ટાં પવાનાં પ્રમાણે કરવું.

દારીયા પવા.

દારીયા શેર ૦૧૧ શ્રીફળ નાં. ૧ નું ખમણ તેલ શેર ૦૧ =
પવા શેર ૧ લીંચુ નાં. ૫ નો રસ લાલ મરચાંનો ભુકો
તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧ મીઠું તોલા ૭
આદાનાં મુગીયાં તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧
તેલનો વધાર મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાં તોલો ૦૧ મુકી
પવા નાંખવા ઉપર દારીયા વીગેરે તમામ વસ્તુ ઉપર પ્રમાણે નાંખી
ઉતારી લેવાં. ઉપર અચેલાં મરચાં તોલા ૨૧ નો ભુકો નાંખવો.

ખમણ કાકડી.

કાકડી શેર ૨ ખોપરાંનું ખમણ શ્રીફળ નાં. ૧ નું. આદાનાં મુગીયાં
તોલા ૩ દારીયા શેર ૦૧૧ લીલાં મરચાં શેર ૦) — મીઠું તો. ૬
હીંગ તોલો ૦૧ લીંચુ નાં. ૪ નો રસ ધી તોલો ૦૧
કાથમી ઝુડી ૨ નાની.

કાકડીની છાલ ઉતારી ઝીણા મગીમાં જેવા દુક કરવા તેમાં મીઠું તોલા ૩ નાંખી તે કઢીને ચોરવી અને લુગડામાં લઇ નીચોઇ બાંધીને તેના ઉપર વંજન મુકવું અને દરીયાનો ભુકો કરવો. પછી કાકડી મુકી મધ ગઢ હોય તે છોડીને પછી ધી તથા હીંગનો પધાર મુકી વધારવું. ઉપર દરીયાનો ભુકો નાખવો તથા ખમણ તથા મરચાંમાં ઝીણા દુક કરી નાંખવા. આદાના મુગીયાં તથા કાથમીનો છુંદો કરીને મીલાવવું. પછી મીઠું નાંખવું. તે તમામ વસ્તુ કાકડી પધારી નીચે ઉતારીને નાંખવી.

હીંગાબટક ચુર્ણ.

સુંઠ પીપરી બેથંભરાં કરાં મરી
અજમોદ લુંગ હીંગ.

ઉપર લખી વસ્તુને તમામ બરાબર લઇ ચુર્ણ કરી એક અથવા બે ટંક ખીચડીમાં ધીથી મીલાવીને પેલા કેરીયાનો હમેશ ખાય. એ અજીર્ણ ક્રોઈ દીવસ ન થાય.

અમલવેદ ચુર્ણ.

જવાખાર ચીત્રક એલાઇચી ભારંગી પુસ્ક મુલ અથવા હકરમુલ સાળ પાંચ મુલ પત્રજ. હીંગ કચુર. નીશાત નાગરજીવ ઇંદ્રજવ ડાંસરા અથવા તંતરીક. અમલખેત. અમલ. હંકડી છાલ. અજમા.

પીપરી. તલને ખાર સહજ નાનો ખાર અથાનો ખાર સીર

તે તમામ ઔષધ બરાબર લઇને ઝીણાં પીસીને કપડાંમાં કરી બીજેરાના રસના ૮ પુટ દઇને સીદ કરી હમેશાં બે ટંક પાણીની સાથે લીધે તો બહુ ભુખ લાગે અને અજીર્ણ વાયુ ગળા ઉદર વ્યાધી અએટ વૃદ્ધી વાત રક્ત ઇ બધા રોગોને આ અગ્નિમુખ ચુર્ણ દુર કરે છે.

પાચક પીપર.

પીપર શેર ૦૧ સીંધા લુંગ તોલા ૨૦ કરાં મરી તોલા ૨૦ લીંચુનાં ૧૦નો રસ હીંગતોષો ૦૦.

પીપરને તે લીંચુના રસમાં ચાર દીવસ બીંજવી રાખવી. પછી લીંચુના રસમાંથી કાઢીને લુંગ મરી તથા હીંગ તે બીનીમાં જ લગાવી દેવો. તેપછી તેને જાંચે સુકવવી. સુકાય જઇ ખરેખરી થઇ જાય એટલે બરછીમાં ભરી દેવી. પછી તેને જમ્યાબાદ તેમાંથી ત્રણ પીપર ચારી જવી તેથી કરી અન્નનું પાચક થાય છે. પીતને દુર કરે છે, વાકને હરે છે જઠરાબ્ધી ખોલે છે.

શુધા પીપર.

પીપર શેર ૦) — સીધા લુણુ તોલા ૨. કારા મરી તોલો ૧.

પીપર લઇને આપણી જે માણી ચીવાની મટકી હોય તેની નીચે જે ભીનાસનો લાગ રહે છે. ત્યાં મુકી દેવી. રાતના મુકી દેવી સવારના તેને લઈ લુણુ મેંસી તેને જરા ભીનાં કરીને લગાવી દેવાં અને તેમાંથી પીપર નાં. ૪ જરા ત્યાંય ઉપર મુકવી. ઉપરનું લુણુ સડતી સડાઈ જાય તે ઉપયોગમાં લેવી. તેથી ફરી શુધા લાગે છે. પીતવાયુનું હરથ કરે છે અને તે પીપર જમ્યા પહેલાં ઉપયોગમાં લેવી.

દ્રાક્ષાયણ.

કાળા દ્રાક્ષ શેર ૧. કાળા મરી તોલો ૧ સીધું લુણુ તોલી ૫
ધી શેર ૦) —

દ્રાક્ષ શેર ૧ લેઈ તેને ઘીમાં સોંતરી નાખવી. પુલી જાય એટલે ઘીમાંથી અંધાર કાઢી લેવું. લુણુ મીરચ વાટેલ હોય તે તે ઉપર ભરકાવી દેવું તે પછી તેને અરણીમાં ભરી રાખવી રાતના સુતી વખત અથવા સવારના તેમાંથી સાત સાત દ્રાક્ષ હમેશાં ઉપયોગમાં લેવી તેથી કરી એક વખત પેટનો ખુલાસો સારી રીતે થાય છે શુધા લાગે છે લોહી સુધારે છે જીરણજવર દુર કરે છે.

હીમજ.

હીમજ શેર ૧. ધી તોલા ૫ સીધાલુણુ તોલા ૫

હીમજ ઘીમાં તળી લેવી અને ઉપર સીધાલુણુ ભરકાવવું સીધા લુણુ ભરકાવી નીત પાંચ હીમજ ખાવી તો જાદુ દસ્ત આવે તેથી કરી પેટનો દુઃખારો હોય તેને દુર કરેછે બાદીને તોડે છે.

રૂચી ધાણા.

ધાણા શેર ૧ સીધા લુણુ તોલા ૨ સુઠ તોલો

પીપર તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧ હીંગ તોલો ૦.૫

ધોરાં મરી તોલો ૧ હલદી તોલો ૦.૫ લીંબુનો રસ તોલા ૫

ધાણાને ખારુ ક્ષાક સુધી પાણીમાં ભીંજવવા પછી તેને તડકે જરા સુકવી તેને છીડીને છીલકાંઠે તારવાં. જે ભીંજવા વગર છડે તો દાલના ઝીણા ટુક થઈ જાય માટે તેને ભીંજવીને છડવા પછી ફરી દાલને સુકાવવી. હીંગ સેકવી અને બાકીની વસ્તુને તથા સેકેલી હીંગને પીસીને બાકીની વસ્તુને તથા સેકેલી હીંગને પીસીને કપડાંછાણ કરવું તે મસાલો

બધો બીજુના રસમાં મેલવી ને તેમાં ધાણુની દાળ બીજવંવી અને તે રસ પીધં જઈ એટલે તેને સુકાવી દેવા. સુકાઈ જાય એટલે તેને ઠીકરાનાં ધાસણમાં સેકી નાંખવા અને એક સીસામાં ભરી મુકવી કારણકે હવાઈ જાય નહીં. તે ધાણુ ખીવાથી અરુચી મેળામાં આપ્યું હોય તથા મેંની દુરગંધ તથા પીત્ત ચઢી ગમેલ હોય તે રોગોને કાયદો થાય છે તે ધાણુ નીત તોલો ૪૫ ખાવા.

ક્ષયની અકરીર દવા.

કારાં મરી શેર ૧૫ કડવા લીંબુનાં ઝાડમાં મુળના ભાગમાં ફાંકું કરાવી ડગરી કાઢવી તેમાં મરી શેર ૧૫ માય તેવડું ફાંકું કરવું તેમાં મરી ચેત્ર સુદી ૧ એટલે ગોડી પડ્યાને દીવસ તેમાં નાંખી પાછી ડગરી મેસતી ફરવી અને માટી લગાડી દેવી કે રીગડી કાઈ દેખે નહીં અને મરી નાંખવાં ત્યાંથી એક માંસની અંદર મોંમ નમે જગવતે 'વાસુદેવાય' તે મંત્રનો દશ હજાર જપ કરવો. પછી આસુ વઢી ૧૪ એટલે કારી ચૌદસને દીવસ તે મરી કાઢી લેવાં. પછી તે ક્ષય રોગવાલાને સાત મરી નીત દેવાં. તે એકવીસ દિવસ આપવાથી ગમે તેવો ક્ષય રોગ હશે તે જશે. ઉપર તેલ મરચું ખટાઈની પરજ રાખવી આ દવા થોડા પરીશ્રમની છે તે કાઢનાં મનમાં નહીં આવે પણ બહુ અકરીરને સારી દવા છે. કદી મરી ગુળી જાય અને લોદો થઈ ગયો હોય તો મરી જેવડી ગોળી મરી અપવી.

આંખના પડર આવતાં હોય તેને બંધ કરવાની અકરીર દવા.

હરદર તોલા ૧૦ લેવી તેને ચાકુંથી માથેની છાલ ઉતારી નાખવી અને પછી એક એક માંડીયાના ચાર ચાર પાંચ પાંચ કટકા કરવા પછી તે કટકા એક સીસામાં ભરી તે ખુડે તેટલો લીંબુનો રસ છાંણીને તેમાં નાંખવો. પછી સીસાનું મોઢું બંધ કરી દીવસ ૪૦ તેમાં રહેવા દેવું, પછી તેને વાટીને ખરલ કરી તેની ગોળી ફરવી. પછી આંખને પડર આવતાં હોય તો તે ગોળી પાણીમાં ધસી આંખવી તો આંખ અથવા પડર હોય તે મટે.

આંખ કુખતી હોય અથવા આંખનો અકરીર ધસાજ.

લીંબુ નાં. ૧ લવીંગ તોલો ૧ ગાયનું માખણ તોલા ૪
માટીની હાંડલી નાં. ૧ પાણી શેર ૧ માય તેવડી લેવી અને
લીંબુ નાં. ૧ પાકલ ખીણું લેવું તેમાં સળીથી છેદ કરી લીંબુ ખોંસ વુ

તેમ આખાં લીંબુમાં છેદ કરી લવંગ ખોંસી દેવાં પછી આખણુ તોલા ૪ તેના ઉપર લપેટી દેવું અને પછી હાંડલીમાં મીઠું પાણી ભરી તેમાં તે લીંબુ નાખવું. પછી તે પાણી હમેશાં બદલવું જવું તેમ આલીસ દીવસ સુધી પાણી નીત મુદ્દજવું. પછી લીંબુની ઉપરતું આખણુ ઉતારી ને લુગડાંથી ઘાણી મોઢાં મોઢાંની સીસીમાં રાખી મુકવું. પછી આંખમાં આંખવું અને આંખ પટપટાવી પાણી કાઢી નાખવું. આંખ બંજવાથી ડરવું નહીં અને આંખમાં લીલાસ થઇ જાય તેનાથી પણ બીવું નહીં અને અંધારના અથવા રાતના દેખતા પહેલાં આંખવું આ આપધ આંખ દુખવાને અથવા આંખને બહુ ફાયદો કરતા છે.

ખાંડ મીવાની કીયા.

ખાંડ મણુ

દુધ શેર ૨

પાણી શર ૧૦

ખાંડ મણુ ૧ માં પાણી શેર ૪ આંખી ભરી ઉપર ચડાવી લાવવું. પછી નીચે આંચ કરેવી અને દુધ શેર ૧૧ માં પાણી શેર ૫ મીલાવી રાખવું અને બાકી દુધ શેર ૦૧ ખાંડ ચડાવવી ત્યારે અંદર નાખી દેવું અને ખાંડમાં ખદકો આવે ત્યારે દુધ પાણી ભેળું કરેલ હોય તે થોડું થોડું છાંટતા જવું. તેમ જ્યો ખદકો આવતો જાય ત્યાં છાંટતા જવું એમ ખુબ ખદકો આવી જાય એટલે લાકડાં કાઢી લેવાં અને થોડી આચ રાખવી અને પછી તેના ઉપર મેલનો પડે જામશે તે ખુબ પુડો જામી મેલ ઉપર આવી જાય એટલે મંદી આંચી રાખી એક કલાક રાખી ઉતારી લેવું અને તે પુડો જામતાં કદી ખદકો આવે તો દુધ પાણી છાંટવું અને વધારે આંચ હોય તો થડો કરવો એમ પુડો જામી જાય અને ઉપરથી થડો થઇ જાય એટલે તે પુડો ઝારાથી ઉતારી લેવો અને ઉતારી ખાંડને પાછો ખદકો દઇને દુધ પાણી છાંટતા જવું. ખદકો જરા હલકા પડે એટલે ઝારાથી ઉપરની છારી ઉતારતાં જવું તેમ સારી રીતે મેલ ઉતરી જાય એટલે ટોપ ઉપર છરણું બાંધી છાંણો નાંખવું અને તે રસમાથી જે કંઈ વસ્તુ કરાવી હોય તેમાં તે પ્રમાણે રસ લઇ આંખના પ્રમાણે ચાસણી કરવી અને થોડી ખાંડ ધોવી હોય તો પણ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કરવી અને ધોવી.

ખુશકરવાની રીત.

ખાંડ મણુ ૦૧ નો રસ.

ખાંડનો રસ મણુ ૦૧ છાંણેલો હોય તે જામી ઉપર ચડાવવો અને તેની નીચે આંચ અછી તરેથી કરવો અને પેલ ખદકો વખતે ઝારાવા-

નું ધ્યાન રાખવું. હૈદાપી ઉભરાય તો અંદર પાણી જાંટવું અગર એક
 ઝારા ઉપર કટારો મુકવો. અગર જરા દુધ જાંટવું. ખદકો આવે તે
 વખત મેંસની સુપેંત જારી આવે તો ઝારાથી કાઢી નાંખવી, પછી આંચ
 તેજ રાખવી અને આસણી જેતું જવું અને આંગળા અંગોઠાથી
 તપાસતા જવું અને હાથમાં ગોળી વળી જાય એટલે ઉતારીને તે કડાઈ
 એક લાકડાંનાં ચોકમાં ઉપર રાખી દેવી અને ઘુટવી નીચે ઉતારી ઘુટસો
 એટલે ઉઢાળો ચડશે તે ઉઢાળો કાંઠા સુધી આવે એટલે પાછું હલાવવું
 અને ખાંડ બેસી જાય એટલે પાછો તવીથો બહાર કાઢી લેવો. પાછો
 ઉઢાળો ચડવા દેવો અને પાછો હલાવવું અને તેમાં ઘી તેલ નાંખવું
 એમ હલાવતાં છુટા પડવાના થાય એટલે એક લાકડાંના મુસ્તો લેવો
 તે એવો કે નીચેથી લોટા જેવો જાય અને ઉપર પાતલો એવો
 મુસ્તો લઈ ઘુટવું અને ફરી તવીથાથી ફેરવવું તેમ કરતાં ઝૂંટું પડી
 જાય એટલે ચારણીથી ચારી નાંખવું અને ગઠીની કરે તે જુદી રાખવી
 તે ગઠીવખતે દુધ કે ઉતું કરવું હોય તો તેમાં કામ આવે છે.

ચીવડા.

આપટ્ટા (ચીવડા) લખવાનું આ ઠેકાણે જરૂર નહીં હતું પણ
 આમાં તે ક્રીયા લખવા અગત્ય એટલી જ કે, તે પવા બંજરમાં જે
 જે વેચાય છે તે દાળ લાત ખેરાબર છે તેનું કારણ કે તે બહુ લીંબવવા
 સેકતું ઇત્યાદિ નીચે લખી ક્રીયાથી થાય છે તેથી અમારા મનમાં આવ્યું
 કે તે ન વાપરવા જેવી વસ્તુ ધણાખરા તમામ લોકો વાપરે છે. અને
 અને તેથી બુદ્ધિ બ્રહ્મ માય છે અને તેથી ઉલટા વીચાર સુએ છે. વસ્તુ
 ખાધાથી અને તેથી જ અત્રે લખવા જરૂર પડવાથી તેવા અનાચાર વારી
 વસ્તુ લોકો નહીં વાપરતાં હાથથી બનાવી વાપરી શકે તેટલા જ માટે
 લખવા જરૂર પડી છે તે નીચે પ્રમાણે.

પવા ચીવડા.

સુકી સાળ શેર ૫ લાઇ ઉના પાણીમાં લીંબવવી અને પાણી
 મીઠું પીવા જેવું વાપરવું તે એક દીવસ લીંબવવી, બીજે દીવસ દ્રેને
 કાઢી મોકરી કરી દેવી. એટલે પાણીનો ભાગ જરા વધેઠાય તેમ જાંયામાં
 કરવી, તડકે સુકાવવી નહીં જરા વવઠાય જાય એટલે એક ફીકરાના
 વાસણમાં ગ્રેર ૧ અથવા ગ્રેર ૧૧ લાઇ શેકવી પછી તેને લાકડાંની
 ઉખરીમાં લાકડાના સમિલાથી તે ગરમ ગરમ કુટક એટલે દાણો નરમ
 હોય તેથી આપટ્ટા પડી જાય તળવીજથી કુટડવો એટલે દાણો અનામત

રહે પછી તેની ફાતરી જાટકી નાખવી.

લીલી સાળના ચીવડા.

ચોખ્ખા પાંક ઉપર આવે ચારે લીલી સાળ શે ૫ લેવી. અને તેને માટીના વાસણમાં સેકવી અને પછી ઉપર પ્રમાણે કરવું. તે ચીવડા જરા મેલસિ ઉપર થશે અને ઉપરની સુકી સાળના સુપેત થાય છે લીલી સાળના કોઈકે કોઈકે પછી સુકી સાળના વધારે વપરાય છે અને તેજ કારણસર આ કીયા લખી છે.

ઉપર લખેલા સુકી સાળના ચીવડા ભીંજવા વગર આકરમાં બે ત્રણ દહાડા રખા કાળામાં દાખાને સેકી લેવાથી થાય છે પણ વધારે વખત લાગે અને બદા. ૩. સાદાઈ ગાવે નહીં તેટલા માટે અને ભીંજવીને ફરવાનું લખ્યું છે.

દારીયા કરવાની રીત.

ગણાને આકરમાં રાખી તેને પણ કાચરાથી દાખી રાખવા પછી સેકવા અથવા સેકા થઈ પુટી જાય એટલે લાકડાના ધરડીયાથી ધરડી નાખી કાઢી લઈ ફાતરાં જાટકી નાખવા અને બજારના જે દારીયા લઈએ છીએ તે પાણીથી થાય છે તે ઉત્તમ માતીના લોકોને આ શ્રેષ્ઠ છે.

ધાણી કરવાની રીત.

જુવાર જુની લઈ એક દાવસ આકળમાં રાખવી પીળે દાવસ કડાઈમાં રેતી નાખી સેકી લેવી તે ધાણી બહુ સારી થાય છે તેના રતાં ખાણુની જુવાર હોય તે વધારે પુટે છે.

ગરમ મસાલો.

તજ તોલો ૧ સુફેત જીરું તોલા ૨ કાળામરી તોલા ૪
લવંગ તોલો ૧ શાજીરું તોલા ૨ બાદરાયણનાં પુલ તોલા ૪
તમાલપત્ર તોલા ૨ ધાણા તોલા ૧૨ મોટી એલચી તોલા ૨
સુંડ તોલા ૨

ઉપર લખી તમામ વસ્તુ ધાણા સિવાય તમામ તેલમાં અધકચી ભુંજ લેવી સડસડાવીને ઉતારી લઈ પછી તેમાં મીઠાવી તમામ વસ્તુ કટી નાખે હવારે ચીરી લેવી પછી તેને દાળ શાક વીગેરેમાં વાપરવો.

મસાલો.

મેથી શેર ૦૧ રાઈ શેર — દાડમ શાર શેર ૦૧
જીરું શેર ૦૧ — હીંગ તોલો ૧ મરચાં શેર ૦૧
તલ શેર — ધાણા શેર ૦૧

મેથી, જાણી, જીરું, રાઠ હોમ મરચાં તે તમામ સેકવાં અને પીસવાં તે બુકા દાઝમસારમાં મીલાવવો. દાઝમસાર નહીં તો કાઠમ કુટીને મીલાવવાં. તે મીલાવવાં તે મસાલો. દાળ શાક વીજેરમાં પડે છે.

શુવાક શારૂ પાચક.

હોંગ તોલો ૧ લીંડી પીપર તોલો ૧ અજમેદ તોલો ૧
શાજી તોલો ૨ કારાં મરી તોલો ૧ શીધી લુંચ તોલો ૧
હોંગ તોલો ૧ સુપેત જીરું તોલો ૧

હોંગને સેકવી અને બાકાની રૂમાં વસ્તુ બેળ કુટી ગ્રીણો બારી કુટી કપડાંમાં કરી વાપરવો અટકે તે પાચક કૃતિ વધારે છે.

હોંગલાંટક ચુલ.

શેકલી હોંગ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧ અજમેદ તોલો ૧
લીંડી પીપર તોલો ૧ શાજી તોલો ૧ શીધા લુંચ તોલો ૧
સુંઠ તોલો સુપેત જીરું તોલો ૧

ઉપર લખીતમાં વસ્તુ લઈ બારીક ખાંડી કપડાંમાં કરવું ને હમેશાં મરજી માફક લેતા જવું તે ખેટનો દુખાંવા તથા અજીરને દુર કરે છે.

• હલવો બનાવવાની કીયા-બદામી હલવો.

ધઉનો સત્વ શેર ખાંડ શેર ૧૫૦ ઘી શેર ૧
બદામ શેર ૦૫ ચારોલી શેર ૦૫ પાસ્તા શેર ૦૫
કેસર તોલો ૦૫

(વિધી.) ધઉ શેર ૨ ને ચાર દીવસ અગાઉ પાણીમાં પસારવા અને હમેશાં પાણી કાઢતું જવું અને નવું નાખતું જવું, પછી ચોથે દીવસ પાણી કાઢી નાખવું અને ધઉને હાથથી ખુબ મસલવા અને મસલસો એટલે ધઉના ફાતરાં ઉપર આવવી જશે તે ફાતરાં નીચેનીને કાઢી નાંખવાં અને જે ધોર પાણી રહ્યું તેને બે કલાક રહેવા દેવું એટલે તે આજીરને સત્વ નીચે બેસી જશે અને પાણી ઉપર આવી જશે પછી તે ઉપલું આજીરે પાણી કાઢી નાંખવું અને નીચેના સત્વને અમુક અમુક વાસણમાં રાખી મુકવું ત્યારપછી ઉપર લખેલી ખાંડ શેર ૧૫૦ ને ધોરે રસ કરવો અને તેની જલેબીના જેવી એકતારી આસણી કરવી. તેમાંથી અરધી આસણી બીજના વાસણમાં કાઢી લેવી અને હલવાની

અરધી ચાસણી રહી તેને ખલદા આવી જાય એટલે ઉપર ઝીણી ધારે સંતવ રેડતું જવું અને હલવાવું જવું હલાવતાં એક રસ થઇ જાય એટલે તેમાં હલાવતાં હલાવતાં ઘી શેર ૧ નાંખી દેવું તે હલાવતાં તમામ એકરસ થઇ જાય એટલે જુદો રાખેલો રસ નાખી દેવો અને હલાવવું એટલે કઠણ થઇ ગયા પછી ઘી જુદું પડી જશે અને કયાંય ચોટે નહીં એટલે તેમાં બદામ ચારેલી પીસ્તા ફેશર નાખવું અને જાગૂવું કે થઇ ગયો ત્યારપછી કિતારી મુઠામાં નાંખી દેવો. તે ત્રાંબા અગર પીતલની હલવાઇમાં કરવો અમે પીતલના તવીરથી હલાવવું અને આમ બે ભાગ કર્યા વગર એક ચારણીથી પણ થાય છે.

સુદૃઢ હલવામાં કીયા.

સતવ શેર ૧ ખંડ શેર ૨ ઘી શેર ૧

(તીપ્પી.) કીયા ઉપરનામાંથી ફકત ફેર એટલો જ કે જે અરવ રસ રાખવો તેની ગોળાબધ ચાસણી ટરી અંદર નાંખી અક ફથરોટમાં નાંખી ખુબ ઘુટવો પછી એક પોરીયાં અથવા પતરાં ઉપર ઢારી દેવો અને ઢુક કરવા.

આ જે હલવા લખ્યા છે તે બેય વસ્તુ સખડીમાં થાય છે અન-સખડીમાં મરજદીને ચાવાની રીત નથી. બજારની મીઠાઇ ખાવાવાળાને સખડી અનસખડી એકજ છે.



